



410331S-2018



沁阳市佳乐食品有限公司企业标准

Q/QJS 0001S-2018

果味饮料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

沁阳市佳乐食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由沁阳市佳乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋庆波、李斌。

H N

Q B

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、食品用香精（苹果香精、水蜜桃香精、草莓香精、梨香精、红枣香精、山楂香精、芒果香精、甜橙香精、荔枝香精、蓝莓香精）为原料，经调配、过滤、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁）应符合GB 17325的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.5 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.6 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.14 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.15 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.18 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.19 食品用香精（苹果香精、水蜜桃香精、草莓香精、梨香精、红枣香精、山楂香精、芒果香精、甜橙香精、荔枝香精、蓝莓香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法		
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.2	GB/T 12143	
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456	
pH 值		3.0-6.0	GB/T 5750	
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140	
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97	
阿斯巴甜，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263	
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255	
柠檬黄，g/kg	适用于只添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
日落黄，g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红，g/kg	适用于添加胭脂红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红，g/kg	适用于添加苋菜红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝，g/kg	适用于添加亮蓝的饮料	≤	0.025	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28	
展青霉素，μg/kg	适用于添加苹果汁或山楂汁的饮料	≤	10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90	
相同色泽的着色剂在混合使用时，各自用量占其最大用量比例之和不应超过 1。				
^a 仅适用于金属罐装				

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌* (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母* (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行

编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩橙汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁）、白砂糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）、食品用香精（苹果香精、水蜜桃香精、草莓香精、梨香精、红枣香精、山楂香精、芒果香精、甜橙香精、荔枝香精、蓝莓香精）为原料，经调配、过滤、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

沁阳市佳乐食品有限公司

QB