



410350S-2018



安阳市安氏春天饮品有限公司企业标准

Q/AAC 00010S-2018

---

# 果味饮料

2018-01-25 发布

2018-01-25 实施

---

安阳市安氏春天饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由安阳市安氏春天饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：安小伟、焦少军、张炯、杨林、杨星星、周晓丽、江令坤、郝吉升。

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用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、蜂蜜、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩枇杷汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁）、葡萄糖中的几种为主要原料，辅以柠檬酸、三氯蔗糖、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、维生素 C、食用香精（桃味香精、芒果香精、梨香精、苹果香精、山楂香精、柠檬香精、玫瑰香精、蜂蜜香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不低于 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。。

2.1.3 浓缩桃汁 .浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.5 桃味香精、芒果香精、梨香精、蜂蜜香精、柠檬香精、玫瑰香精、山楂香精、苹果香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定，

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的测定

2.1.10 柠檬酸钠应符合 1886.25 的规定。

2.1.11 维生素 C（抗坏血酸钠）应符合 GB14754 的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB14963 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	要求	检测方法
性 状	液体	随机抽取样品中 1 瓶,将本品倒入一洁净烧杯中,自然光下
色 泽	透明色	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜适可，无异味	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。
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀	

### 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	检测方法
pH 值	2.0-5.0	GB/T 20882 或 GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥ 0.6	GB/T 12456
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/L	≤ 20	GB 5009.185
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.20	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
二氧化硫残留量(以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤ 10	GB 5009.34
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.10	GB 22255
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤ 0.30	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.15	GB/T 5009.140
注: a 仅适用于添加苹果汁、山楂汁的产品。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。</p> <p>*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

## 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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、净含量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以生活用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、蜂蜜、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩枇杷汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁）、葡萄糖中的几种为主要原料，辅以柠檬酸、三氯蔗糖、柠檬酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、维生素 C、食用香精（桃味香精、芒果香精、梨香精、苹果香精、山楂香精、柠檬香精、玫瑰香精、蜂蜜香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不低于 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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

维生素 C 在本产品中是作为抗氧化剂食用。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市安氏春天饮品有限公司