



410009S-2018



焦作市优贝饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0002S-2018

果味饮料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

焦作市优贝饮品有限公司 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。

本标准由焦作市优贝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜小平、王小辉。

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、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、焦糖色、 β -胡萝卜素）、食品用香精（苹果香精、山楂香精、红枣香精、芒果香精、蓝莓香精、草莓香精、桃香精、梨香精、猕猴桃香精、菠萝香精、橙香精、葡萄香精）为原料，经调配、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、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁）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 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.13 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.14 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.16 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.17 食品用香精（苹果香精、山楂香精、红枣香精、芒果香精、蓝莓香精、草莓香精、桃香精、梨香精、猕猴桃香精、菠萝香精、橙香精、葡萄香精）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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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），%	\geq 0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	\geq 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.5-5.0	GB/T 5750 或 GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	\leq 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	适用于添加乙酰磺胺酸钾的饮料 \leq 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	适用于添加环己基氨基磺酸钠的饮料 \leq 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	适用于添加柠檬黄的饮料 \leq 0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料 \leq 0.05	
	适用于同时添加 β -胡萝卜素、柠檬黄的饮料 \leq 0.05	
日落黄，g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料 \leq 0.05	GB 5009.35
	适用于同时添加 β -胡萝卜素、日落黄的饮料 \leq 0.05	
胭脂红，g/kg	适用于添加胭脂红的饮料 \leq 0.05	GB 5009.35
苋菜红，g/kg	适用于添加苋菜红的饮料 \leq 0.05	GB 5009.35
亮蓝，g/kg	适用于添加亮蓝的饮料 \leq 0.025	GB 5009.35

β-胡萝卜素, g/kg	适用于同时添加β-胡萝卜素、日落黄的饮料 ≤	1.0	GB 5009.83
	适用于同时添加β-胡萝卜素、柠檬黄的饮料 ≤	1.0	
展青霉素, μg/kg	仅适用于添加山楂汁或苹果的饮料 ≤	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 仅限金属罐装			

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

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格,发给合格证方可出厂。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、大肠菌群的检验。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、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、焦糖色、β-胡萝卜素）、食品用香精（苹果香精、山楂香精、红枣香精、芒果香精、蓝莓香精、草莓香精、桃香精、梨香精、猕猴桃香精、菠萝香精、橙香精、葡萄香精）为原料，经调配、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的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

焦作市优贝饮品饮料有限公司