



410094S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0009S-2018

---

# 果味饮料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红。

H N

Q B

# 果味饮料

## 1 范围

本标准规定了风味饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

标准适用于以生活饮用水（经活性炭、反渗透过滤）、白砂糖、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、牛磺酸、柠檬黄、日落黄、胭脂红、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用香精（苹果香精、瓜拉纳提取物）为原料，经调配、灌装、高温杀菌而成苹果汁含量大于 2.5%的果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合GB/T 31121和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 食用葡萄糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.6 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 食用香精（苹果香精、瓜拉纳提取物）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	要 求	试验方法
性状	均匀的透明液体，无沉淀	从样品中取出50ml，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	橙黄色	
气味	具有苹果的清香，无异味	
滋味	甜味适宜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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), % $\geq$	4.5	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/l $\geq$	1.0	GB/T 12456
pH值	3-6	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg $\leq$	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg $\leq$	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
牛磺酸, g/kg	0.4-0.6	GB 5009.169
柠檬黄, g/kg $\leq$	0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg $\leq$	0.05	GB 5009.35
胭脂红, g/kg $\leq$	0.05	GB 5009.35
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	10	GB 5009.185
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.3	GB 5009.12
*锡 (以Sn计), mg/kg $\leq$	150.0	GB 5009.16
*锌、铁、铜总和, mg/kg $\leq$	20.0	GB5009.13GB5009.90, GB 5009.14

注：标\*为金属灌装。展青霉素指标仅限于添加苹果、山楂制品的产品。  
相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

## 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
沙门氏菌, /25ml	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
霉菌, CFU/ml $\leq$	10				GB 4789.15
酵母, CFU/ml $\leq$	10				GB 4789.15

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;  
注 2: \*霉菌、酵母指标严于国家标准 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、pH、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

标准适用于以生活饮用水（经活性炭、反渗透过滤）、白砂糖、食用葡萄糖、浓缩苹果汁、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、牛磺酸、柠檬黄、日落黄、胭脂红、山梨酸钾、六偏磷酸钠、食用香精（苹果香精、瓜拉纳提取物）为原料，经调配、灌装、高温杀菌而成苹果汁含量大于 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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

Q B