



410536S-2018



漯河市创亿食品有限公司企业标准

Q/LCS 0002S-2018

果味饮料

2018-02-12 发布

2018-02-12 实施

漯河市创亿食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1《标准 化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市创亿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张志勇。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤、反渗透处理），添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩山楂汁中的几种为主要原料，辅以添加柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（或不添加）、食用香精（橙香精、芒果香精、葡萄香精、红枣香精、水蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精、山楂香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红）中的几种经调配、超高温瞬时灭菌、灌装而成，果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.18 食用香精（橙香精、芒果香精、葡萄香精、红枣香精、水蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精、山楂香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 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		检测方法
性状	液体，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀。		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	橙味饮料	具有橙汁特有的黄色，且均匀一致；	
	芒果味饮料	具有芒果汁特有的黄色，且均匀一致；	
	葡萄味饮料	呈黑紫色，且均匀一致；	
	红枣味饮料	呈红褐色，且均匀一致；	
	水蜜桃味饮料	呈浅红色，且均匀一致；	
	柠檬味饮料	呈浅黄色，且均匀一致；	
	柚子味饮料	呈浅黄色，且均匀一致；	
	山楂味饮料	呈红褐色，且均匀一致；	
滋气味	橙味饮料	酸甜适口，具有橙的特有气味，无异味。	
	芒果味饮料	酸甜适口，具有芒果的特有气味，无异味。	
	葡萄味饮料	酸甜适口，具有葡萄的特有气味，无异味。	
	红枣味饮料	酸甜适口，具有红枣的特有气味，无异味。	
	水蜜桃味饮料	酸甜适口，具有水蜜桃的特有气味，无异味。	
	柠檬味饮料	酸甜适口，具有柠檬的特有气味，无异味。	
	柚子味饮料	酸甜适口，具有柚子的特有气味，无异味。	
	山楂味饮料	酸甜适口，具有山楂的特有气味，无异味。	
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	要求	检测方法
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	≥ 0.1	GB/T 12456
pH	3.0-4.7	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.2	GB/T 5009.140

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.2	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/L（仅添加此项的检测）	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄，g/L（仅添加此项的检测）	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红，g/L（仅添加此项的检测）	≤	0.02	GB 5009.35
胭脂红，g/L（仅添加此项的检测）	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素，μg/L（仅山楂味饮料检测此项）	≤	10	GB 5009.185
锌（以Zn计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铁（以Fe计），mg/L	≤	15.0	GB 5009.90
锡（以Sn计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
铜、铁、锌总和，mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
注：铝易开盖三片罐装产品检测锌、铁、锡、铜项。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
带“*”的指标要求严于食品安全国家标准 GB7101 的要求。					
a:样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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

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

MIN
QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（地下水经过滤、反渗透处理），添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩山楂汁中的几种为主要原料，辅以添加柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（或不添加）、食用香精（橙香精、芒果香精、葡萄香精、红枣香精、水蜜桃香精、柠檬香精、柚子香精、山楂香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红）中的几种经调配、超高温瞬时灭菌、灌装而成，果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》进行编写，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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的要求。

漯河市创亿食品有限公司

QB