



410561S-2018



新乡市优珍饮品有限公司企业标准

Q/XY 0020S-2018

果味饮料

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

新乡市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由山西优珍食品饮料有限公司及分公司新乡市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵星，李小召。

本标准适用于：新乡市优珍饮品有限公司

山西优珍食品饮料有限公司

地址：太原市杏花岭区北河湾67-1号

辉县市优珍饮品有限公司

地址：辉县市产业集聚区城西工业园

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、二级反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、焦糖色、食用香精（芒果风味香精、复合水果风味香精、蓝莓香精、黑加仑香精、乌梅香精、柠檬香精）为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 2.5% 的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 浓缩果汁（浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.12 食用香精（芒果风味香精、复合水果风味香精、蓝莓香精、黑加仑香精、乌梅香精、柠檬香精）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	要 求	试验方法
-----	-----	------

性 状	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶， 将本品倒入一洁净烧 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	浅褐色至黑褐色		
气、 滋味	复合水果味果味饮料		具有复合水果的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蓝莓味果味饮料		具有蓝莓水果的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	黑加仑味果味饮料		具有黑加仑水果的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	乌梅柠檬味果味饮料	具有乌梅和柠檬的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀		

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	试验方法
可溶性固形物(20℃,折光计法),% \geq	0.5	GB/T 12143
总酸(以无水柠檬酸计),g/100ml \leq	1.5	GB/T 12456
pH 值	2.5-5.5	GB/T 5750.4
总砷(以 As 计),mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计),mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),g/L \leq	0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖(蔗糖素),g/L \leq	0.25	GB 22255
苯甲酸钠(以苯甲酸计),g/L \leq	1.0	GB 5009.28
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计),g/L \leq	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^a , μ g/L \leq	10	GB 5009.185
溴酸盐, μ g/L \leq	10	GB/T 5750.10

a 仅适用于复合水果味果味饮料。

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	GB4789.2
大肠菌群(CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌(CFU/mL) \leq	10				GB 4789.15
*酵母(CFU/mL) \leq	10				GB 4789.15
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
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 生产加工过程的卫生要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 营养强化剂应符合 GB 14880 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、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。

QB

编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩蓝莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、食用盐、焦糖色、食用香精（芒果风味香精、复合水果风味香精、蓝莓香精、黑加仑香精、乌梅香精、柠檬香精）为原料，经调配、混合、臭氧杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不小于 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 10789《饮料通则》、GB/T 19297《果、蔬汁饮料卫生标准》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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市优珍饮品有限公司

H N
Q B