



410671S-2018



新郑市珍珍食品有限公司企业标准

Q/XZS 0010S-2018

---

# 果味饮料

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

---

新郑市珍珍食品有限公司 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。

本标准由新郑市珍珍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘振义，李玲珍。

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）、果汁（浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩木瓜汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩奇异果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩柳橙汁、浓缩椰汁、浓缩沙棘汁）、果葡糖浆、白砂糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、胭脂红、亮蓝、诱惑红）、食用香精（草莓香精、菠萝香精、木瓜香精、哈密瓜香精、樱桃香精、山楂香精、葡萄香精、芒果香精、雪梨香精、枇杷香精、奇异果香精、乌梅香精、柠檬香精、柳橙香精、椰汁香精、沙棘香精）中的几种为原料，经调配、过滤、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 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩木瓜汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩奇异果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩柳橙汁、浓缩椰汁、浓缩沙棘汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15023 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 草莓香精、菠萝香精、木瓜香精、哈密瓜香精、樱桃香精、山楂香精、葡萄香精、芒果香精、雪梨香精、枇杷香精、奇异果香精、乌梅香精、柠檬香精、柳橙香精、椰汁香精、沙棘香精应符合 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	检验方法
性 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、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有色泽，色泽均匀一致	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

## 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），%	≥	1.0	GB/T 12143
pH 值		3.0~5.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.08	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	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	≤	0.6	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263	
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255	
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	黄色素只有柠檬黄时	0.1	GB 5009.35
		柠檬黄与日落黄混合使用的产品	0.05	
日落黄 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35	
胭脂红 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	红色素只有胭脂红时	0.05	GB 5009.35
		苋菜红与胭脂红混合使用的产品	0.025	
苋菜红 <sup>d</sup> ，g/kg	≤	红色素只有苋菜红时	0.05	GB 5009.35
		苋菜红与胭脂红混合使用的产品	0.025	
诱惑红 <sup>e</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141	
亮蓝 <sup>f</sup> ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35	
展青霉素 <sup>g</sup> ，μg/kg	≤	10	GB 5009.185	
锌 <sup>h</sup> （以Zn计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14	
铁 <sup>h</sup> （以Fe计），mg/L	≤	15	GB 5009.90	
铜 <sup>h</sup> （以Cu计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13	
锡 <sup>h</sup> （以Sn计），mg/L	≤	150	GB 5009.16	
锌、铁、铜总和 <sup>h</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、GB 5009.90	

注：a、适合于添加柠檬黄的饮料的检测；

b、适合于添加日落黄的饮料的检测；

c、适合于添加胭脂红的饮料的检测；

d、适合于添加苋菜红的饮料的检测；

e、适合于添加诱惑红的饮料的检测；

f、适合于添加亮蓝的饮料的检测；

g、展青霉素仅适合于添加浓缩山楂汁的饮料的检测。

h、仅适用于金属罐装产品。

防腐剂、相同色泽着色剂在混合使用时，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 <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, /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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
*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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

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; 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 食品中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、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、果汁（浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩木瓜汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩雪梨汁、浓缩枇杷汁、浓缩奇异果汁、浓缩乌梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩柳橙汁、浓缩椰汁、浓缩沙棘汁）、果葡糖浆、白砂糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、胭脂红、亮蓝、诱惑红）、食用香精（草莓香精、菠萝香精、木瓜香精、哈密瓜香精、樱桃香精、山楂香精、葡萄香精、芒果香精、雪梨香精、枇杷香精、奇异果香精、乌梅香精、柠檬香精、柳橙香精、椰汁香精、沙棘香精）中的几种为原料，经调配、过滤、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、酵母指标值严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新郑市珍珍食品有限公司

QB