



410682S-2018



河南天蕴泉饮品有限公司企业标准

Q/HTY 0009S-2018

# 果味饮料

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

河南天蕴泉饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南天蕴泉饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李玉堂、张炯、杨林、周晓丽、杨星星。

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（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩橘子汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩橙子汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩树莓汁）、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（柠檬酸、柠檬酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、焦糖色、苋菜红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、食品用香精（桑葚香精、柚子香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、百香果香精、草莓香精、荔枝香精、木瓜香精、橘子香精、山楂香精、苹果香精、橙子香精、芒果香精、菠萝香精、香蕉香精、葡萄香精、柠檬香精、椰子香精、树莓香精）中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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（浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩橘子汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩橙子汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩树莓汁）应符合 GB17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB15203 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 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 GB1886.47 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。

2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。

2.1.12 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。

2.1.13 苋菜红应符合 GB4479.1 的规定。

2.1.14 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。

2.1.15 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。

2.1.16 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。

2.1.17 日落黄应符合 GB6227.1 的规定。

2.1.18 食品用香精（桑葚香精、柚子香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、百香果香精、草莓香精、荔枝香精、木瓜香精、橘子香精、山楂香精、苹果香精、橙子香精、芒果香精、菠萝香精、香蕉香精、葡萄香精、柠檬香精、椰子香精、树莓香精）应符合 GB30616 的规定。

2.1.19 葡萄紫应符合 GB 26687 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	试验方法
性 状	均匀液体，允许有少量原料物质沉淀	从样品中取出 1 瓶（袋、罐），将本品倒入一烧杯中，自然光下肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合左侧指标。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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	检测方法
可溶性固化物（以 20℃折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	3.0-5.5	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.15	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/l	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺氨酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
日落黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
亮蓝，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35

展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB
<p>a 仅适用于苹果味饮料、山楂味饮料</p> <p>b 仅适合于金属罐装产品。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准</p>			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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 第二条
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB12695 和 GB14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、pH 值、可溶性固形物、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（浓缩桑葚汁、浓缩柚子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩百香果汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩橘子汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩橙子汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩葡萄汁、浓缩柠檬汁、浓缩椰子汁、浓缩树莓汁）、白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂（柠檬酸、柠檬酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、焦糖色、苋菜红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、食品用香精（桑葚香精、柚子香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、百香果香精、草莓香精、荔枝香精、木瓜香精、橘子香精、山楂香精、苹果香精、橙子香精、芒果香精、菠萝香精、香蕉香精、葡萄香精、柠檬香精、椰子香精、树莓香精）中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 GB7101《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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准。

河南天蕴泉饮品有限公司

QB