



410704S-2018



新乡市怡凯食品有限公司企业标准

Q/XYS 0012S-2018

果味饮料

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

新乡市怡凯食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市怡凯食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李树保。

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。

本标准适用于以深井水（经活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理）、添加果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、碳酸氢钠（小苏打）、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁）、柠檬酸、乳酸、苹果酸、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、维生素 C(抗氧化剂)、苯甲酸钠、食用香精（柠檬香精、水蜜桃香精、芒果香精、樱桃香精），经调配、杀菌和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料的要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 的要求。
- 2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的要求。
- 2.1.5 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的要求。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的要求。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。
- 2.1.8 浓缩果汁应符合 GB 17325 的要求。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 2.1.10 苹果酸应符合 GB 1886.40 的要求。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的要求。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的要求。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。
- 2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的要求。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的要求。
- 2.1.16 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的要求。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的要求。
- 2.1.19 柠檬香精、水蜜桃香精、芒果香精、樱桃香精应符合 GB 30616 的要求。

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	液体，允许有少量果肉沉淀	从样品中取出 50ml，倒入一

色泽	呈无色到浅黄色透明的液体	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。
气、滋味	柠檬味饮料：具有柠檬的气味，酸甜适口，无异味	
	水蜜桃味饮料：具有水蜜桃的气味，酸甜适口，无异味	
	芒果味饮料：具有芒果的气味，酸甜适口，无异味	
	樱桃味饮料：具有樱桃的气味，酸甜适口，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	指 标	检测方法
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.05	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100g	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0-4.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）含量，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素），g/L	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）， (g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠含量(以苯甲酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
总磷酸盐（以 P043-计），g/L	≤ 5.0	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠，g/L	≤ 0.03	GB 5009.278
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

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） ≤	10				GB 4789.15
*酵母（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

* 霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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、总酸、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果味饮料是以深井水（经活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理）、添加果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、碳酸氢钠（小苏打）、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁）、柠檬酸、乳酸、苹果酸、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、苯甲酸钠、食用香精（柠檬香精、水蜜桃香精、芒果香精、樱桃香精），经调配、杀菌和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》中的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌和酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

新乡市怡凯食品有限公司

H N
Q B