



410520S-2018



河南省华荣食品有限公司企业标准

Q/HHS 0010S-2018

---

# 果味饮料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

河南省华荣食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南省华荣食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛欢、李广阔、杨治国。

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。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以葡萄糖、果葡糖浆、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁】、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用香精（柠檬味香精、薄荷味香精、雪梨味香精、苹果味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精、葡萄味香精、橙子味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、香蕉味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精）中的多种，经调配、搅拌、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.19 浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.22 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.23 食用香精（柠檬味香精、薄荷味香精、雪梨味香精、苹果味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精、葡萄味香精、橙子味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、香蕉味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫计委公告 2014 年第 5 号（关于批准  $\epsilon$ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告）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 验 方 法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气、滋味，微甜可口，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
pH	3.0-5.0	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25（仅适用于添加三氯蔗糖的产品）	GB 22255
环己基氨基磺酸钠，g/kg （以环己基氨基磺酸计）	≤ 0.65（仅适用于添加环己基氨基磺酸钠的产品）	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.6（仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品）	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.25（仅适用于添加山梨酸钾的产品）	GB 5009.28
$\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐，g/kg	≤ 0.1（仅适用于添加 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐的产品）	国家卫计委 2014 年第 5 号公告
磷酸盐（以 $PO_4^{3-}$ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

锌（以 Zn 计），mg/kg		3-20（仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品）	GB 5009.14
镁（以 Mg 计），mg/kg		30-60（仅适用于添加硫酸镁的产品）	GB 5009.241
展青霉素，μg/kg	≤	10（仅限于添加浓缩苹果汁的产品）	GB 5009.185

## 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	采集方案及限量				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
*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
注 1：样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					
注 3：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求，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，营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、pH、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。

## 编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以葡萄糖、果葡糖浆、三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁】、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用香精（柠檬味香精、薄荷味香精、雪梨味香精、苹果味香精、蜜桃味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精、葡萄味香精、橙子味香精、草莓味香精、西瓜味香精、荔枝味香精、香蕉味香精、竹叶味香精、菊花味香精、金银花味香精）中的多种，经调配、搅拌、杀菌、灌装、封口、包装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 GB/T 10789《饮料通则》和 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、运输和贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省华荣食品有限公司

QB