



410714S-2018



焦作市博农乳业有限责任公司企业标准

Q/JBR 0001S-2018

---

# 果味饮料

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

---

焦作市博农乳业有限责任公司 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》的规则编写。

本标准由焦作市博农乳业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙爱民、王军柱、王琳。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水为水源，经粗滤、精滤工艺处理，加入白砂糖、浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾、食用香精（草莓香精、黄桃香精、甜橙香精、苹果香精、红枣香精）、羧甲基纤维素钠，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而成的果汁含量不低于 2.5% 的饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 浓缩枣汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 草莓香精、黄桃香精、甜橙香精、苹果香精、红枣香精应符合 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

项目	要求	试验方法	
性状	液体	从样品中取出 1 袋（盒或瓶），将本品倒入一烧杯中，自	
色泽	草莓味饮料		浅红色，色泽均匀一致
	桃味饮料		浅黄色，色泽均匀一致

	橙味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	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。
	苹果味饮料	果绿色，色泽均匀一致	
	枣味饮料	浅红色，色泽均匀一致	
气味	草莓味饮料	有草莓清香气味，无异味	
	桃味饮料	有桃清香气味，无异味	
	橙味饮料	有橙清香气味，无异味	
	苹果味饮料	有苹果清香气味，无异味	
	枣味饮料	有红枣清香气味，无异味	
滋味	草莓味饮料	具有草莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	桃味饮料	具有桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	橙味饮料	具有橙子应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	苹果味饮料	具有苹果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	枣味饮料	具有红枣应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
杂质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁、果肉沉淀	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

项目	指标	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	2.5 GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	1.0 GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2 GB5009.11
铅 (以 pb 计), mg/L	≤	0.05 GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.30 GB/T5009.140
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤	10 GB 5009.34
山梨酸钾 (以山梨酸), g/L	≤	0.50 GB 5009.28
展青霉素 (仅限于苹果味饮料), μg/L	≤	30 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

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 (/25 mL)	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: 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。					
*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

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 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 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品中农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、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

果味饮料是以生活饮用水为水源，经粗滤、精滤工艺处理，加入白砂糖、浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾、食用香精（草莓香精、黄桃香精、甜橙香精、苹果香精、红枣香精）、羧甲基纤维素钠，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而成的果汁含量不低于 2.5% 的饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准法的规定》，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。其内容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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 中的规定。

焦作市博农乳业有限责任公司

H N

Q B