

1.1.1.1.1.3



410816S-2018



开封奈斯食品有限公司企业标准

Q/KNS 0001S-2018

果味饮料浓浆

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

开封奈斯食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由开封奈斯食品有限公司提出。

本标准起草单位：开封奈斯食品有限公司。

本标准主要起草人：王彦忠。

H N

Q B

果味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了果味饮料浓浆的分类、要求、以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用以生活饮用水为主要原料，添加白砂糖、浓缩果汁(浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓、浓缩枣汁)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(AK糖)、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、橙汁香精、桃汁香精、苹果香精、草莓香精、红枣香精中的几种，经调配、杀菌、均质、灌装而制成的果味饮料浓浆。(本品稀释8倍后饮用)。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 乙酰磺胺酸钾(AK糖)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.5 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.8 甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.12 浓缩桃汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.13 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963的规定。
- 2.1.14 浓缩橙汁应符合GB/T 21730的规定。
- 2.1.15 浓缩枣汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.16 浓缩草莓汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.20 橙汁香精、桃汁香精、苹果香精、草莓香精、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规定。

表1 感官指标

项目	要求	试验方法
性状	液体,均匀一致	从样品中取出果味饮料浓浆,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼
色泽	黄色,色泽均匀一致	

	桃味饮料浓浆	淡黄色，色泽均匀一致	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
	苹果味饮料浓浆	浅绿色，色泽均匀一致	
	草莓味饮料浓浆	浅红色，色泽均匀一致	
	红枣味饮料浓浆	红色，色泽均匀一致	
气味	橙味饮料浓浆	有橙子清香气味，无异味	
	桃味饮料浓浆	有桃子清香气味，无异味	
	苹果味饮料浓浆	有苹果清香气味，无异味	
	草莓味饮料浓浆	有草莓清香气味，无异味	
	红枣味饮料浓浆	有红枣清香气味，无异味	
滋味	橙味饮料浓浆	具有橙子应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	桃味饮料浓浆	具有桃子应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	苹果味饮料浓浆	具有苹果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	草莓味饮料浓浆	具有草莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	红枣味饮料浓浆	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	

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），%	≥ 4.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
蔗糖，%	≥ 4.0	GB 5009.8
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.35	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾（AK糖），g/L	≤ 0.25	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤ 0.6	GB 5009.97
柠檬黄，g/L（苹果味饮料浓浆、橙味饮料浓浆检验）	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄，g/L（橙味饮料浓浆、桃味饮料浓浆检验）	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红，g/L（桃味饮料浓浆、草莓味饮料浓浆、红枣味饮料浓浆检验）	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素，μg/L	≤ 20	GB 5009.185
注：展青霉素仅适用于苹果味饮料浓浆。		

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 ^a 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
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15

注：^a样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行
*指标严于食品安全国家标准 GB7101

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合GB2760、GB 2761、GB 2762、GB2763的有关规定。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水主要原料，添加白砂糖、浓缩果汁(浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓、浓缩枣汁)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(AK糖)、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、橙汁香精、桃汁香精、苹果香精、草莓香精、红枣香精中的几种，经调配、杀菌、均质、灌装而制成的果味饮料浓浆。

(本品稀释8倍后饮用)。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》，GB7101《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。

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。

开封奈斯食品有限公司

Q B