



410941S-2018



好彩头食品有限公司企业标准

Q/HCS 0004S-2018

---

# 果味饮料

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

---

好彩头食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由好彩头食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张利明。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩草莓汁、浓缩椰汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、全脂奶粉、白砂糖、乳酸、柠檬酸、苹果酸、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、食用香精（牛奶香精、草莓香精，椰子香精、菠萝香精、芒果香精、苹果香精、葡萄香精、蓝莓香精）中的几种为原料，经调配、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。
- 2.1.4 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 牛奶香精、草莓香精，椰子香精、菠萝香精、芒果香精、苹果香精、葡萄香精、蓝莓香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 浓缩草莓汁、浓缩椰汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 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	要求	检测方法
性状	液体	取出适量样品倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味, 酸甜适口, 无异 味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许少量原料物质沉淀	

## 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
pH 值	3-5	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
蛋白质, %	≥ 0.2	GB 5009.5
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸 (以一分子柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤ 0.32	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.15	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄, g/L (仅适用于添加柠檬黄的产品)	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄, g/L (仅适用于添加日落黄的产品)	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝, g/L (仅适用于添加亮蓝的产品)	≤ 0.01	GB 5009.35
胭脂红, g/L (仅适用于添加胭脂红的产品)	≤ 0.025	GB 5009.35
展青霉素, μg/L (仅适用于添加苹果汁的产品)	≤ 10	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

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：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行； *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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩草莓汁、浓缩椰汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、全脂奶粉、白砂糖、乳酸、柠檬酸、苹果酸、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、食用香精（牛奶香精、草莓香精，椰子香精、菠萝香精、芒果香精、苹果香精、葡萄香精、蓝莓香精）中的几种为原料，经调配、均质、灭菌、灌装、包装加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，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。

好彩头食品有限公司