

1.1.1.1.1.3



410949S-2018



郑州市康泰食品厂企业标准

Q/ZKS 0001S-2018

果味饮料

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

郑州市康泰食品厂 发布

前 言

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》编写。

本标准由郑州市康泰食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：郭书芳。

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、检验规则及标志、标签、包装、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、山楂香精、红枣香精、草莓香精、蓝莓香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于5%的饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.13 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.14 苹果香精、山楂香精、红枣香精、草莓香精、蓝莓香精应符合 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 感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

性状		均匀液体	从样品中取出1瓶(杯),将本品倒入一洁净烧杯中,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	苹果味饮料	淡果绿色,色泽均匀一致	
	山楂味饮料	淡棕红色,色泽均匀一致	
	红枣味饮料	红褐色,色泽均匀一致	
	草莓味饮料	淡红色,色泽均匀一致	
	蓝莓味饮料	红褐色,色泽均匀一致	
气、滋味	苹果味饮料	具有苹果应有的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	山楂味饮料	具有山楂应有的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	红枣味饮料	具有红枣应有的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	草莓味饮料	具有草莓应有的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
	蓝莓味饮料	具有蓝莓应有的气、滋味,滋味柔和,酸甜可口,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量果肉沉淀		

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	检验方法	
可溶性固形物(20℃,折光计法),g/100mL	≥	1.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计),g/100mL	≥	0.2	GB/T 12456
pH		3.5-5.5	GB/T 5750.4
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜),g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计),g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾(以山梨酸计),g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
总砷(以As计),mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计),mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计),mg/L	≤	10	GB 5009.34
柠檬黄(以柠檬黄计),g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计),g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红(以胭脂红计),g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素(仅限于苹果味饮料),μg/kg	≤	10	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中的平板计数法
*霉菌,CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母,CFU/mL ≤	10				
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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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。</p> <p>*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

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 食品生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 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、可溶性固形物、总酸、pH、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、山楂香精、红枣香精、草莓香精、蓝莓香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 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化法》的有关规定，参照 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。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州市康泰食品厂

QB