



410972S-2018



河南好多多食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2018

果味饮料

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

河南好多多食品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由河南好多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈敬德、董本君

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。

本标准适用于以饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁)、三氯蔗糖、白砂糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、诱惑红、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、食用香精(橙味香精、香蕉味香精、芒果味香精、葡萄味香精、红枣味香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、杂果香精)中的几种为原料,经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、杀菌、包装而制成的果汁含量不低于2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 浓缩香蕉汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 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 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 橙味香精、香蕉味香精、芒果味香精、葡萄味香精、红枣味香精、水蜜桃味香精、

柠檬味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、杂果香精应符合 GB 30616 的规定

2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.18 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。	
色 泽	橙味饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	香蕉味饮料		浅黄色，色泽均匀一致。
	芒果味饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	葡萄味饮料		浅紫色，色泽均匀一致
	红枣味饮料		浅棕红色，色泽均匀一致
	水蜜桃味饮料		浅粉红色，色泽均匀一致。
	柠檬味饮料		浅黄色，色泽均匀一致。
	哈密瓜味饮料		浅黄色，色泽均匀一致。
	蓝莓味饮料		浅紫色，色泽均匀一致
	杂果味饮料		浅黄色，色泽均匀一致
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量少量原料物质沉淀		

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	要 求	检测方法
pH 值 (25℃)	3.5~5.5	GB/T 5750
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 1.0	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/L	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
β-胡萝卜素，g/L	≤	0.5	GB 5009.83
柠檬黄 ^a ，g/L	≤	0.03	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/L	≤	0.03	GB 5009.35
亮蓝 ^c ，g/L	≤	0.0125	GB 5009.35
胭脂红 ^d ，g/L	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^e ，g/L	≤	0.025	GB 5009.141
苋菜红 ^f ，g/L	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^g ，μg/L	≤	10	GB 5009.185
^h 锡，mg/L	≤	150	GB 5009.16
^h 锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
<p>注：^a 适合于添加柠檬黄的产品； ^b 适合于添加日落黄的产品； ^c 适合于添加亮蓝的产品； ^d 适合于添加胭脂红的产品； ^e 适合于添加诱惑红的产品； ^f 适合于添加苋菜红的产品； ^g 适合于添加苹果汁的产品。 ^h 适用于易拉罐包装产品 相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不超过 1。</p>			

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				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。

*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 JJF1070 的规定。

2.6 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

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

出厂产品检验项目为：感官、pH 值、可溶性固形物、总酸、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

果味饮料是以饮用水(经过滤、反渗透)、浓缩果汁(浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁)、三氯蔗糖、白砂糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、诱惑红、苋菜红、亮蓝、胭脂红)、食用香精(橙味香精、香蕉味香精、芒果味香精、葡萄味香精、红枣味香精、水蜜桃味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、杂果香精)中的几种为原料,经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、杀菌、包装而制成的果汁含量不低于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。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南好多多食品有限公司

QB