



411058S-2018



焦作市智力多食品饮料有限公司企业标准

Q/JZS 0008S-2018

果味饮料

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

焦作市智力多食品饮料有限公司 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》编写。
本标准由焦作市智力多食品饮料有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：曹玉琦。

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、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁为主要原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、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）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素【日落黄、胭脂红、亮蓝、诱惑红、果绿（柠檬黄、亮蓝）】、食用香精（草莓味香精、蓝莓味香精、香蕉味香精、红豆味香精、香芋味香精、椰子味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、桃味香精、木瓜味香精、红枣味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、核桃味香精、酸梅味香精、西柚味香精、柠檬味香精、山楂味香精、番茄味香精、青梅味香精、菠萝味香精、苹果味香精、葡萄味香精）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合GB 17325 的规定。

2.1.4 食品用香精（草莓味香精、蓝莓味香精、香蕉味香精、红豆味香精、香芋味香精、椰子味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、桃味香精、木瓜味香精、红枣味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、核桃味香精、酸梅味香精、西柚味香精、柠檬味香精、山楂味香精、番茄味香精、青梅味香精、菠萝味香精、苹果味香精、葡萄味香精）应符合 GB30616 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合GB25544 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721 的规定。

2.1.10 日落黄应符合 GB6227.1 的规定。

2.1.11 胭脂红应符合 GB4480.1 的规定。

2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。

2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47 的规定。

2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

2.1.16 亮蓝应符合GB 1886.217 的规定。

2.1.17 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.18 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

2.1.19 果绿（柠檬黄、亮蓝）应符合 GB 26687 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目		要求	检验方法
性状		液体	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味。
滋味和气味		味甜、微酸，具有原物料特有的气味和滋味	
色 泽	草莓味饮料	微红色	
	蓝莓味饮料	深红色	
	香蕉味饮料	微黄色	
	红豆味饮料	浅红色或乳黄色	
	香芋味饮料	微紫色	
	椰子味饮料	乳白色	
	芒果味饮料	微黄色	
	哈密瓜味饮料	微黄色或微绿色	
	桃味饮料	微红色	
	木瓜味饮料	微黄色	
	红枣枸杞味饮料	微红色	
	枇杷味饮料精	微黄色	
	核桃味饮料	乳白色	
	酸梅味饮料	深红色	
	西柚味饮料	浅黄色	
	柠檬味饮料	浅黄色	
	山楂味饮料	浅红色	
	番茄味饮料	浅红色	
青梅味饮料	浅绿色		
菠萝味饮料	浅黄色		
苹果味饮料	浅黄色		
杂质		无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原物料沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2 规定。

表2理化指标

项目	指标	检验方法
pH值	3.0~5.0	GB/T 5750.4
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/L ≤	0.21	GB 5009.97

总酸（以柠檬酸计），%	≥	0.1	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤	0.1	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/L	≤	0.2	GB 5009.263
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/L	≤	0.25	GB 5009.28
日落黄（以日落黄计），g/L	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红（以胭脂红计），g/L	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计），g/L	≤	0.02	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/L	≤	0.1	GB 5009.141
柠檬黄（以柠檬黄计），g/L	≤	0.02	GB 5009.35
展青霉素，μg/L	≤	10	GB 5009.185
可溶性固形物（20° C折光计法），%	≥	1.0	GB/T 12143

注：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。
日落黄仅限香蕉味饮料、芒果味饮料、哈密瓜味饮料、木瓜味饮料、枇杷味饮料、西柚味饮料、柠檬味饮料、山楂味、菠萝味、苹果味；胭脂红仅限草莓味饮料、红豆味饮料、香芋味饮料、桃味饮料、红枣枸杞饮料、酸梅味饮料、山楂味饮料；亮蓝仅限蓝莓味饮料、青梅味饮料；诱惑红仅限山楂味饮料；柠檬黄仅限青梅味饮料；展青霉素仅限于山楂饮料、苹果饮料

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 ^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
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 第二法
霉菌*/（CFU/mL）≤	10				GB 4789.15
酵母*/（CFU/mL）≤	10				

样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
注：霉菌；酵母应严于GB 7101的规定。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070 的规定。

2.6 加工过程中的卫生要求

加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留量应符合 GB 2763

的规定。

3检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、总酸、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁为主要原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、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）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素【日落黄、胭脂红、亮蓝、诱惑红、果绿（柠檬黄、亮蓝）】、食用香精（草莓味香精、蓝莓味香精、香蕉味香精、红豆味香精、香芋味香精、椰子味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、桃味香精、木瓜味香精、红枣味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、核桃味香精、酸梅味香精、西柚味香精、柠檬味香精、山楂味香精、番茄味香精、青梅味香精、菠萝味香精、苹果味香精、葡萄味香精）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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 10789《饮料通则》、《其他饮料类生产许可证审查细则》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的规定。

焦作市智力多食品饮料有限公司

QB