



411077S-2018



洛阳大仁饮品有限公司企业标准

Q/LDY 0002S-2018

果味饮料

2018-04-24 发布

2018-04-24 实施

洛阳大仁饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳大仁饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李其龙、李治、汤顺。

本标准自实施日起替代Q/LDY 0002S-2017（备案号：412409S-2017，2017-10-9发布及实施）

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。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁）为原料，辅以白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、蜂蜜、食用葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、维生素 C（食品添加剂）、氯化钾、氯化钠、山梨酸钾、食用香精（桃味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、山楂味香精、红枣味香精、苹果味香精、草莓味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精）、葡萄糖酸锌、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素 D（胆钙化醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸、牛磺酸、玛咖粉、乙基麦芽酚，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果汁含量不低于 2.5% 的果味饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.13 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.14 氯化钠应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.16 桃味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、山楂味香精、红枣味香精、苹果味香精、草莓味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.18 维生素 E (dl- α -醋酸生育酚) 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.19 维生素 D (胆钙化醇)、维生素 B₁₂ (氰钴胺) 应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。

2.1.20 维生素 B₁ (盐酸硫胺) 应符合 GB 14751 的规定。

2.1.21 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。

2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.24 泛酸应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。

2.1.25 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号 (关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告) 的规定。

2.1.26 牛磺酸应符合 GB 14759 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	均匀透明液体	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	无色透明	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
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
pH 值	3.0-6.0	GB 5009.237
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.30 (仅适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品)	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 0.60	GB 5009.263
展青霉素, μ g/kg	≤ 20 (仅适用于添加浓缩苹果汁、山楂汁的产品)	GB 5009.185
锌 (以 Zn 计), mg/kg	3-20 (仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品)	GB 5009.14
维生素 E, mg/kg	10-40 (仅适用于添加维生素 E 的产品)	GB 5009.82
维生素 D, μ g/kg	2-10 (仅适用于添加的维生素 D 产品)	GB 5009.82
维生素 B ₁ , mg/kg	2-3 (仅适用于添加维生素 B ₁ 的产品)	GB 5009.84
维生素 B ₆ , mg/kg	0.4-1.6 (仅适用于添加维生素 B ₆ 的产品)	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μ g/kg	0.6-1.8 (仅适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品)	GB/T 5009.217 或 GB 5413.14

烟酸, mg/kg	3-18 (仅适用于添加烟酸的产品)	GB 5009.89
泛酸, mg/kg	1.1-2.2 (仅适用于添加泛酸的产品)	GB 5009.210
牛磺酸, g/kg	0.4-0.6 (仅适用于添加牛磺酸的产品)	GB 5009.169

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	采集方案及限量				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
*霉菌/ (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母菌/ (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
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
注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					
注 3: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求; 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; 营养强化剂的使用应符合 GB 14881 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩石榴汁）为原料，辅以白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、蜂蜜、食用葡萄糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、维生素 C（食品添加剂）、氯化钾、氯化钠、山梨酸钾、食用香精（桃味香精、柠檬味香精、荔枝味香精、西瓜味香精、葡萄味香精、山楂味香精、红枣味香精、苹果味香精、草莓味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、哈密瓜味香精、菠萝味香精、石榴味香精）、葡萄糖酸锌、维生素 E（dL- α -醋酸生育酚）、维生素 D（胆钙化醇）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸、泛酸、牛磺酸、玛咖粉、乙基麦芽酚，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而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》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》和 GB 7101 《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的依据。

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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

洛阳大仁饮品有限公司

QB