



411310S-2018



博爱县喜多力饮品有限公司企业标准

Q/BXY 0003S-2018

果味饮料

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

博爱县喜多力饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由博爱县喜多力饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伟旗。

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、贮存和保质期。

本标准适用于以深井水（经粗滤、精滤）、浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩黑加仑汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩野刺梨汁、浓缩青柠汁、浓缩椰子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩青梅汁）、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、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）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用香精（芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、黑加仑香精、桔子香精、荔枝香精、苹果香精、橙香精、桃香精、草莓香精、葡萄香精、梨香精、可乐香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、柠檬香精、西柚香精、菠萝香精、野刺梨香精、青柠香精、椰子香精、蔓越莓香精、红茶香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精）中的几种为原料，经调配、过滤、臭氧杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加仑汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩野刺梨汁、浓缩青柠汁、浓缩椰子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩青梅汁应符合 GB17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB1886.47 的规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。

2.1.10 卡拉胶应符合 GB1886.169 的规定。

- 2.1.11 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.18 芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、黑加仑香精、可乐香精、荔枝香精、苹果香精、橙香精、桃香精、草莓香精、葡萄香精、梨香精、桔子香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、柠檬香精、西柚香精、菠萝香精、野刺梨香精、青柠香精、椰子香精、蔓越莓香精、红茶香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.19 浓缩山楂汁应符合 SB/T10202 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.20 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.21 浓缩橙汁应符合 GB/T21730 和 GB17325 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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），%	≥ 2.0	GB/T12143
pH 值	4-6	GB/T5750.4
总酸（以柠檬酸计） g/100mL	≥ 0.1	GB/T12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.30	GB/T5009.140

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/L ≤	0.65	GB5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L ≤	0.6	GB5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L ≤	0.5	GB5009.28
展青霉素 ^a ，μg/L ≤	10	GB5009.185
注：a 仅适用于添加苹果汁、山楂汁的果味饮料。		

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 /T4789.21 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。					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。					

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 生产加工过程的卫生要求

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，农药残留量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数和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

果味饮料是以深井水（经粗滤、精滤）、浓缩果汁（浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩黑加仑汁、浓缩桔子汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩菠萝汁、浓缩野刺梨汁、浓缩青柠汁、浓缩椰子汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩青梅汁）、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、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）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用香精（芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、黑加仑香精、桔子香精、荔枝香精、苹果香精、橙香精、桃香精、草莓香精、葡萄香精、梨香精、可乐香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、柠檬香精、西柚香精、菠萝香精、野刺梨香精、青柠香精、椰子香精、蔓越莓香精、红茶香精、绿茶香精、奶茶香精、桃香精、森林果复合莓香精、青梅香精）中的几种为原料，经调配、过滤、臭氧杀菌、灌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》的有关规定，参照 GB 17325《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）》、GB 19297《果、蔬汁饮料卫生标准制》、GB14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、GB7101《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提供依据。

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、贮存和保质期。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101.

博爱县喜多力饮品有限公司