



411311S-2018



焦作市优贝饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0002S-2018

---

# 果味饮料

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

---

焦作市优贝饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由焦作市优贝饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜小平、王小辉。

本标准自发布实施日起替代Q/JYY 0002S-2018，备案号：410009S-2018备案日期：2018-1-3。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩李子汁、浓缩橘子汁、浓缩枇杷汁、浓缩杨梅汁、浓缩树莓汁、浓缩百香果汁）、白砂糖、果葡糖浆、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）、三氯蔗糖、葡萄糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、焦糖色、亮蓝）、食用香精（苹果香精、山楂香精、红枣香精、芒果香精、蓝莓香精、草莓香精、蜜桃香精、雪梨香精、猕猴桃香精、菠萝香精、香橙香精、葡萄香精、香蕉香精、柠檬香精、西柚香精、哈密瓜香精、荔枝香精、木瓜香精、椰子香精、西瓜香精、石榴香精、樱桃香精、桑椹香精、李子香精、橘子香精、枇杷香精、杨梅香精、树莓香精、百香果香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩椰子汁应符合 QB/T 2300 和 GB 17325 的规定。

2.1.5 浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩李子汁、浓缩橘子汁、浓缩枇杷汁、浓缩杨梅汁、浓缩树莓汁、浓缩百香果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

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

- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 食用香精（苹果香精、山楂香精、红枣香精、芒果香精、蓝莓香精、草莓香精、蜜桃香精、雪梨香精、猕猴桃香精、菠萝香精、香橙香精、葡萄香精、香蕉香精、柠檬香精、西柚香精、哈密瓜香精、荔枝香精、木瓜香精、椰子香精、西瓜香精、石榴香精、樱桃香精、桑椹香精、李子香精、橘子香精、枇杷香精、杨梅香精、树莓香精、百香果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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  | 指 标                   | 检验方法   |
|------|-----------------------|--|
| 性 状  | 液体                    | 从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽  | 具有各产品应有的色泽            |  |
| 气、滋味 | 具有各产品应有的气、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     |
|-----|---------|-------------|
| pH  | 2.5-5.5 | GB 5009.237 |

|   |   |                       |                   |             |
|---|---|-----------------------|-------------------|-------------|
| 可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %                         | ≥ | 0.1                   | GB/T 12143        |             |
| 总酸 (以柠檬酸计), g/100mL                           | ≥ | 0.05                  | GB/T 12456        |             |
| 铅 (以Pb计), mg/L                                | ≤ | 0.3                   | GB 5009.12        |             |
| 展青霉素, μg/kg                                   | ≤ | 10 (仅适用于添加苹果汁、山楂汁的饮料) | GB 5009.185       |             |
| 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg                            | ≤ | 0.3                   | GB/T 5009.140     |             |
| 环己氨基磺酸钠 (甜蜜素)<br>(以环己氨基磺酸计), g/kg             | ≤ | 0.65                  | GB 5009.97        |             |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg                       | ≤ | 0.6                   | GB 5009.263       |             |
| 三氯蔗糖, g/kg                                    | ≤ | 0.25                  | GB 22255          |             |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg                            | ≤ | 0.5                   | GB 5009.28        |             |
| 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | ≤ | 5.0                   | GB 5009.256       |             |
| 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg                             | ≤ | 0.05 <sup>a</sup>     | 0.1 <sup>b</sup>  | GB 5009.35  |
| 日落黄 (以日落黄计), g/kg                             | ≤ | 0.05 <sup>a</sup>     | 0.1 <sup>b</sup>  | GB 5009.35  |
| 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg                             | ≤ | 0.05 <sup>c</sup>     | 0.1 <sup>d</sup>  | GB 5009.141 |
| 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg                             | ≤ | 0.025 <sup>c</sup>    | 0.05 <sup>d</sup> | GB 5009.35  |
| 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg                               | ≤ | 0.025 (仅适用于添加亮蓝的饮料)   |                   | GB 5009.35  |

注: a仅适用于同时添加柠檬黄和日落黄的饮料; b仅适用于单独添加柠檬黄或日落黄的饮料;  
c仅适用于同时添加诱惑红和苋菜红的饮料; d仅适用于单独添加诱惑红或苋菜红的饮料。  
同一功能的着色剂在混合添加时, 各自用量占其最大添加量的比例之和不应超过1。

## 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             | 指 标 |    |                 |                 | 检验方法             |
|-----------------|-----|----|-----------------|-----------------|------------------|
|                 | n   | c  | m               | M               |                  |
| 菌落总数, CFU/mL    | 5   | 2  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2        |
| 大肠菌群, CFU/mL    | 5   | 2  | 1               | 10              | GB 4789.3(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  | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10(第二法)  |
| *霉菌, CFU/mL     | ≤   | 10 |                 |                 | GB 4789.15       |
| *酵母, CFU/mL     | ≤   | 10 |                 |                 | GB 4789.15       |

注: 1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。  
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

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 规定

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩李子汁、浓缩橘子汁、浓缩枇杷汁、浓缩杨梅汁、浓缩树莓汁、浓缩百香果汁）、白砂糖、果葡糖浆、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）、三氯蔗糖、葡萄糖、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红、焦糖色、亮蓝）、食用香精（苹果香精、山楂香精、红枣香精、芒果香精、蓝莓香精、草莓香精、蜜桃香精、雪梨香精、猕猴桃香精、菠萝香精、香橙香精、葡萄香精、香蕉香精、柠檬香精、西柚香精、哈密瓜香精、荔枝香精、木瓜香精、椰子香精、西瓜香精、石榴香精、樱桃香精、桑椹香精、李子香精、橘子香精、枇杷香精、杨梅香精、树莓香精、百香果香精）中的几种，经调配、杀菌、灌装、包装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》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

焦作市优贝饮品饮料有限公司

QB