



411148S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0007S-2018

果味饮料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

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、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、冰糖、浓缩苹果汁（或双脱苹果汁）、浓缩柠檬汁、浓缩西柚清汁、浓缩椰子水、罗汉果（经挑选、除杂、破碎、浸提、过滤）为原料，添加三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、DL-苹果酸、食用香精（桔子香精、薄荷香精、西柚香精、卡曼橘香精、海盐香精、柚子香精、柠檬香精、双柠檬香精）中的几种、经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317、GB13104 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T20882、GB15203 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 GB13104、GB/T35883 的规定。

2.1.5 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。

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

2.1.7 双脱苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚清汁、浓缩椰子水应符合 GB17325 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461、GB2721 的规定。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。

2.1.14 桔子香精、薄荷香精、西柚香精、卡曼橘香精、海盐香精、柚子香精、柠檬香精、双柠檬香精应符合 GB30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	指 标	检测方法
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及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味,并检查有无外来杂质
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、 滋味	具有产品应有的滋味,酸甜味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有沉淀现象	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2

项 目	指 标	检验方法	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	5.0	GB/T12143
pH		2.8~4.1	GB 5009.237
总酸 (以一水柠檬酸计), g/L	≥	0.7	GB/T12456
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.4	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009.185
砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
^a 仅适用于金属罐装产品。 *为严于食品安全国家标准 GB 2762 中所规定的指标。 相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂在混合使用时,各自用量占 GB 2760 中最大使用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	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) ≤	20				GB 4789. 15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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。					

2.5 铝易开盖微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，检测方法应按 GB4789. 26 的规定执行。

2.6 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。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、pH值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数（非商业无菌）、大肠菌群（非商业无菌），金属罐装产品微生物指标出厂检验项目为：商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、冰糖、浓缩苹果汁（或双脱苹果汁）、浓缩柠檬汁、浓缩西柚清汁、浓缩椰子水、罗汉果（经挑选、除杂、破碎、浸提、过滤）为原料，添加三氯蔗糖、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、DL-苹果酸、食用香精（桔子香精、薄荷香精、西柚香精、卡曼橘香精、海盐香精、柚子香精、柠檬香精、双柠檬香精）中的几种、经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的要求制订了本企业标准，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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

漯河市永利食品有限公司