



411732S-2018



新乡市怡凯食品有限公司企业标准

Q/XYS 0013S-2018

果味饮料

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

新乡市怡凯食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市怡凯食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市怡凯食品有限公司。

本标准主要起草人：李树保。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以深井水（经活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理）为原料、添加果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、山梨酸钾、食品用香精[柠檬香精、水蜜桃香精、百香果香精、维生素（杂果）香精]中的多种为原料，经调配、杀菌和灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T18963 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 柠檬香精、水蜜桃香精、百香果香精、维生素（杂果）香精应符合 GB 30616 的要求。

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，允许有少量果肉沉淀 | 从样品中取出50mL，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 | 呈无色到浅黄色透明的液体 | |
| 气、滋味 | 百香果味果味饮料：具有百香果的气味，酸甜适口，无异味 | |
| | 水蜜桃味果味饮料：具有水蜜桃的气味，酸甜适口，无异味 | |
| | 柠檬味果味饮料：具有柠檬的气味，酸甜适口，无异味 | |
| | 维生素味果味饮料：具有维生素（杂果）的气味，酸甜适口，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 |
|--------------------------------------|---------|---------------|
| 总酸（以柠檬酸计），g/L \geq | 0.05 | GB/T 12456 |
| 可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100mL \geq | 1.0 | GB/T 12143 |
| pH值 | 3.0-4.5 | GB 5009.237 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L \leq | 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L \leq | 0.5 | GB5009.97 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L \leq | 0.6 | GB 5009.263 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/L \leq | 0.4 | GB 5009.28 |
| *维生素C, mg/L | 250-500 | GB 5009.86 |
| 展青霉素, μ g/L（仅适用于添加苹果汁的产品） \leq | 10 | GB 5009.185 |
| 总砷（以As计），mg/L \leq | 0.2 | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计），mg/L \leq | 0.3 | GB 5009.12 |
| *维生素C，仅适用于维生素强化果味饮料。 | | |

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, /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 |
| *霉菌, CFU/ mL | ≤ | 10 | | | GB 4789. 15 |
| *酵母, CFU/ mL | ≤ | 10 | | | GB 4789. 15 |
| 注: 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。 | | | | | |
| * 霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。 | | | | | |

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB14881 的规定。

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 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 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、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

果味饮料是以深井水（经活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理）为原料、添加果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、环己基氨基磺酸钠、食用盐、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C、山梨酸钾、食品用香精[柠檬香精、水蜜桃香精、百香果香精、维生素（杂果）香精]中的多种为原料，经调配、杀菌和灌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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市怡凯食品有限公司

QB