



412015S-2018



济源市绿康饮品厂企业标准

Q/JLY 0002S-2018

果味饮料

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

济源市绿康饮品厂 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》编写。

本标准由济源市绿康饮品厂提出并起草。

本标准起草人：杨佩、卢珺珺、李建军、郜攀。

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（经粗滤、树脂软化、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩山药汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩无花果汁、浓缩沙棘汁、浓缩黑加仑汁、浓缩西番莲汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桑葚汁、浓缩西瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩柠檬汁、浓缩樱桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩椰果汁、浓缩石榴汁）中的几种为原料，辅以白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、山药香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、桂圆香精、火龙果香精、山楂香精、荔枝香精、梨香精、木瓜香精、菠萝香精、无花果香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、葡萄香精、哈密瓜香精、桑葚汁香精、巴乐香精、西瓜香精、青梅香精、西柚香精、枇杷香精、柠檬香精、樱桃香精、香蕉香精、猕猴桃香精、椰果香精、石榴香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.4 浓缩桃汁应符合 GB17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、山药香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、桂圆香精、火龙果香精、山楂香精、荔枝香精、梨香精、木瓜香精、菠萝香精、无花果香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、葡萄香精、哈密瓜香精、桑葚汁香精、西瓜香精、青梅香精、西柚香精、枇杷香精、柠檬香精、樱桃香精、香蕉香精、猕猴桃香精、椰果香精、石榴香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山药汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩无花果汁、浓缩沙棘汁、浓缩黑加仑汁、浓缩西番莲汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桑葚汁、浓缩西瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩柠檬汁、浓缩樱桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩椰果汁、浓缩石榴汁) 应符合 GB17325 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	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,应符合表 1 规定,并检查有无外来杂质。	
色 泽	苹果味饮料		淡青色,色泽均匀一致
	橙味饮料		淡黄色,色泽均匀一致
	桃味饮料		淡黄色,色泽均匀一致
	山药味饮料		棕褐色,色泽均匀一致
	草莓味饮料		淡红色,色泽均匀一致
	红枣味饮料		淡红色,色泽均匀一致
	蓝莓味饮料		淡紫色,色泽均匀一致
	芒果味饮料		浅黄色,色泽均匀一致
	桂圆味饮料		棕褐色,色泽均匀一致
	火龙果味饮料		淡黄色,色泽均匀一致
	山楂味饮料		淡红色,色泽均匀一致
	荔枝味饮料		浅黄色,色泽均匀一致
	梨味饮料		浅黄色,色泽均匀一致
	木瓜味饮料		浅黄色,色泽均匀一致
	菠萝味饮料		浅黄色,色泽均匀一致
	无花果味饮料		淡黄色或淡绿色,色泽均匀一致
沙棘味饮料	淡黄色,色泽均匀一致		

	黑加仑味饮料	深紫色或紫褐色，色泽均匀一致
	西番莲味饮料	粉红色，色泽均匀一致
	葡萄味饮料	深紫色或紫褐色，色泽均匀一致
	哈密瓜味饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	桑葚味饮料	深紫色或紫褐色，色泽均匀一致
	西瓜味饮料	淡红色或深红色，色泽均匀一致
	青梅味饮料	淡绿色，色泽均匀一致
	西柚味饮料	淡褐色，色泽均匀一致
	枇杷味饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	柠檬味饮料	浅黄色，色泽均匀一致
	樱桃味饮料	淡红色，色泽均匀一致
	猕猴桃味饮料	浅绿色，色泽均匀一致
	香蕉味饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	椰果味饮料	乳白色，色泽均匀一致
	石榴味饮料	淡红色，色泽均匀一致
气、滋味	苹果味饮料	具有苹果应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	橙味饮料	具有橙子应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	桃味饮料	具有桃应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	山药味饮料	具有山药应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	草莓味饮料	具有草莓应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	红枣味饮料	具有红枣应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	蓝莓味饮料	具有蓝莓应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	芒果味饮料	具有芒果应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	桂圆味饮料	具有桂圆应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	火龙果味饮料	具有火龙果应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	山楂味饮料	具有山楂应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	荔枝味饮料	具有荔枝应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	梨味饮料	具有梨味应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味
	木瓜味饮料	具有木瓜应有的气味，滋味柔和，酸甜适口，无异味

菠萝味饮料	具有菠萝应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
无花果味饮料	具有无花果应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
沙棘味饮料	具有沙棘应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
黑加仑味饮料	具有黑加仑应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
西番莲味饮料	具有西番莲应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
葡萄味饮料	具有葡萄应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
哈密瓜味饮料	具有哈密瓜应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
桑葚味饮料	具有桑葚应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
西瓜味饮料	具有西瓜应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
青梅味饮料	具有青梅应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
西柚味饮料	具有西柚应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
枇杷味饮料	具有枇杷应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
柠檬味饮料	具有柠檬应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
樱桃味饮料	具有樱桃应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
香蕉味饮料	具有香蕉应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
猕猴桃味饮料	具有猕猴桃应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
椰果味饮料	具有椰果应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
石榴味饮料	具有石榴应有的气味，滋味柔和，酸甜适口， 无异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀

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	检测方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143

总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1	GB/T 12456
pH值		3.0~6.0	GB/T 5750.4或 GB 5009.237
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠(以环己氨基磺酸计)，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾(以山梨酸计)，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄(以柠檬黄计) ^a ，g/kg	≤	0.04	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计) ^b ，g/kg	≤	0.04	GB 5009.35
胭脂红(以胭脂红计) ^c ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计) ^d ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^e ，μg/L	≤	10	GB 5009.185
a 适用于添加柠檬黄的产品；b 适用于添加日落黄的产品；c 适用于胭脂红的产品；d 适用于添加亮蓝的产品；e 适用于添加苹果汁、山楂汁的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的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） ≤	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/T 4789.21 执行； *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、总酸、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经粗滤、树脂软化、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩山药汁、浓缩草莓汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩梨汁、浓缩木瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩无花果汁、浓缩沙棘汁、浓缩黑加仑汁、浓缩西番莲汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桑葚汁、浓缩西瓜汁、浓缩青梅汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩柠檬汁、浓缩樱桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩椰果汁、浓缩石榴汁）中的几种为原料，辅以白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、山药香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、桂圆香精、火龙果香精、山楂香精、荔枝香精、梨香精、木瓜香精、菠萝香精、无花果香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、葡萄香精、哈密瓜香精、桑葚汁香精、巴乐香精、西瓜香精、青梅香精、西柚香精、枇杷香精、柠檬香精、樱桃香精、香蕉香精、猕猴桃香精、椰果香精、石榴香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的规定，参照 GB/T10789 《饮料通则》、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、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。