



410721S-2018



焦作市米奇食品饮料有限公司企业标准

Q/JMS 0012S-2018

---

# 果味饮料

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

---

焦作市米奇食品饮料有限公司 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》的要求编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由焦作市米奇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：米兴才、司旭涛。

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、精滤、反渗透）、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁）、发酵苹果汁（浓缩苹果汁、食用葡萄糖经水溶解后，添加碳酸氢钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、食用香精，杀菌、冷却、接入乳酸菌发酵剂、培养发酵、杀菌制成）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、食用盐、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、桃香精、芒果香精、梨香精、草莓香精、西柚香精、葡萄香精、蓝莓香精、荔枝香精）中的多种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装制成的可直接饮用果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 发酵苹果汁应符合 Q/FJLQ 0005S-2017 的规定。（见附录 A）
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 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 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 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 食品用香精（苹果香精、柠檬香精、桃香精、芒果香精、梨香精、草莓香精、西柚香精、葡萄

香精、蓝莓香精、荔枝香精)应符合 GB 30616 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	检验方法
性 状		液 体	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入洁净的烧杯中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味,应符合表 1 规定。
色 泽	苹果味饮料	无色或微黄色	
	柠檬味饮料	无色或微黄色	
	桃味饮料	无色或微黄色	
	芒果味饮料	无色或微黄色	
	梨味饮料	无色或微黄色	
	草莓味饮料	无色或微黄色	
	西柚味饮料	无色或微黄色	
	葡萄味饮料	无色或微黄色	
	蓝莓味饮料	无色或微黄色	
	荔枝味饮料	无色或微黄色	
气、滋 味	苹果味饮料	具有苹果的清香气味,酸甜适口,无异味	
	柠檬味饮料	具有柠檬的清香气味,酸甜适口,无异味	
	桃味饮料	具有桃的清香气味,酸甜适口,无异味	
	芒果味饮料	具有芒果的清香气味,酸甜适口,无异味	
	梨味饮料	具有梨的清香气味,酸甜适口,无异味	
	草莓味饮料	具有草莓的清香气味,酸甜适口,无异味	
	西柚味饮料	具有西柚的清香气味,酸甜适口,无异味	
	葡萄味饮料	具有葡萄的清香气味,酸甜适口,无异味	
	蓝莓味饮料	具有蓝莓的清香气味,酸甜适口,无异味	
荔枝味饮料	具有荔枝的清香气味,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
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸(以一分子水柠檬酸计), g/L	≥ 0.05	GB/T 12456
pH 值	2.0-5.5	GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠(甜蜜素), 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
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	≤	10	GB 5009.185

## 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 <sup>a</sup> 及限量				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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB4789.15
沙门氏菌, (/25mL)	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
\*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

# Q/FJLQ

## 福建绿泉食品有限公司企业标准

Q/FJLQ 0005S-2017  
代替 Q/FJLQ 0005S-2015

### 发酵果蔬汁（浆）



漳州市卫生和计划生育委员会 食品安全地方标准  
备案号: 05963503J-7S — (2017)  
备案日期: 2017年9月20日 有效期三年  
该标准备案为存档查行为, 标准中涉及需经许可的  
项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营。

漳州市  
备案号:  
备案日期:  
备案标准  
项目和内

2017-08-10 发布

2017-09-10 实施

福建绿泉食品有限公司

发布

## 前 言

本标准代替 Q/FJLQ 0005S-2015《发酵果蔬汁系列饮料》。与原版标准相比，主要的修改内容：

—修改标准名称为“发酵果蔬汁（浆）”；

—取消了产品分类；

—修改了微生物指标；

—修改了理化指标；

—修改了规范性引用文件的相关内容。

本标准执行 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

本标准由福建绿泉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林文雄、刘瑞山。

本标准首次发布时间为：2015年1月

第一次修改时间为：2015年11月

第二次修改时间为：2017年8月。



## 发酵果蔬汁（浆）

### 1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁（浆）的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩果蔬汁（浆）为主要原料，经调配（添加碳酸氢钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、食用香精）、杀菌、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵、杀菌、灌装而成的发酵果蔬汁（浆）。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB 18454 液体食品无菌包装用复合袋

GB/T 20882 果葡糖浆

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

卫生部关于批准翅果油等2种新资源食品的公告（卫生部2011年第1号公告）

卫办监督发（2010）65号《可用于食品的菌种名单》

### 3 技术要求



第3页 共有

Q/FJLQ 0005S-2017

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 浓缩果蔬汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.2 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 及卫办监督发（2010）65 号《可用于食品的菌种名单》和《卫生部关于批准翅果油等 2 种新资源食品的公告》（卫生部 2011 年第 1 号公告）的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.4 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.5 抗坏血酸：应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.6 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.7 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	要 求
状 态	具有相应品种应有的色泽，允许有轻微褐变。
色 泽	酸甜适口，具有相应产品应有的滋味、气味、无异味。
气味与滋味	清澈或混浊均匀，允许有少量沉淀或轻微分层，但摇动后混浊均匀，无结块。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%） $\geq$	发酵姜汁：2.0，其它品种：19.0
总酸（以柠檬酸计）/（%） $\geq$	0.2
铅（Pb）/（mg/L） $<$	0.05
展青霉素 <sup>a</sup> /（ $\mu$ g/L） $\leq$	50

注 a：仅限于苹果浓缩汁、山楂浓缩汁。

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10
沙氏门菌，CFU/25mL	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000
霉菌，CFU/mL $\leq$	20			
酵母，CFU/mL $\leq$	20			

### 3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号 [2005] 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。



委  
开  
印

Q/FJLQ 0005S-2017

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。碳酸氢钠、抗坏血酸（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、食用香精按生产需要量适量添加。

### 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

在正常条件下，取约 50mL 混合均匀的被测样品，倒入无色透明的容器中，观其状态、色泽、杂质，嗅其气味、尝其滋味。

#### 5.2 理化检验

##### 5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法进行。

##### 5.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法进行。

##### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

##### 5.2.4 展青霉素

按GB 5009.185的方法进行。

#### 5.3 微生物指标

##### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

##### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

##### 5.3.3 霉菌、酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法进行。

##### 5.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

##### 5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法进行。

#### 5.4 净含量



第一版  
2018.12.15

Q/FJLQ 0005S-2017

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 6 检验规则

- 6.1 由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一规格产品为一批。
- 6.2 同一货批产品大于 50 件时，按每 50 件随机抽取 1 件作为检验样品；小于或等于 50 件时，随机抽取 2 件作为检验样品。样品数量不少于 12 个最小独立包装。
- 6.3 产品需经生产厂检验部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官指标、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数和大肠菌群。

### 6.4 型式检验项目

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 原料或工艺有较大改变时；
- 停产三个月后，恢复生产时；
- 新产品投产鉴定时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

### 6.5 判定规则

产品检验结果如有不合格项，可双倍取样复检；复检结果若仍有不合格项，则判定该批产品不合格品。微生物指标不合格不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志

标签应符合 GB 7718 及国家相关规定的要求，包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品用液体食品无菌包装用复合袋盛装，包装材料应符合 GB 18454 的规定。

### 7.3 运输

产品常温条件下运输；不得与有毒、有害、有异味、的物品混运。

### 7.4 贮存

产品应在低于 15℃ 的环境中贮存；贮存场所应通风良好，产品不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

### 7.5 保质期

在符合上述的运输和贮存的条件下，且包装完好，产品保质期为 10 个月。



## 编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、果葡糖浆、食用葡萄糖、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩西柚汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁）、发酵苹果汁（浓缩苹果汁、食用葡萄糖经水溶解后，添加碳酸氢钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、食用香精，杀菌、冷却、接入乳酸菌发酵剂、培养发酵、杀菌制成）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、食用盐、食品用香精（苹果香精、柠檬香精、桃香精、芒果香精、梨香精、草莓香精、西柚香精、葡萄香精、蓝莓香精、荔枝香精）中的多种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装制成的可直接饮用果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101规定。

焦作市米奇食品饮料有限公司

QB