



410568S-2018



禹州市昌盛食品饮料有限公司企业标准

Q/YCSY 0001S-2018

# 果味饮料

2018-2-22 发布

2018-2-22 实施

禹州市昌盛食品饮料有限公司 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》的规定编写。

本标准由禹州市昌盛食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：王红杰。

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，辅以白砂糖、单晶体冰糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、果葡糖浆、葡萄糖、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用盐、黄原胶、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐）、浓缩果汁（浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果汁）、食用香精（甜橙味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、菠萝味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、西柚味香精、山楂味香精、香蕉味香精、奶味香精、红枣味香精、苹果味香精）、牛磺酸、维生素 C、维生素 B<sub>6</sub> 中的多种，经调配、混合、过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠 GB 1886.25 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 胭脂红应符合 GB 1886.220 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 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.27 浓缩雪梨汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩香蕉汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.28 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.29 食用香精（甜橙味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、菠萝味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、西柚味香精、山楂味香精、香蕉味香精、奶味香精、红枣味香精、苹果味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.31 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.32 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.33 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 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，倒入一洁净烧杯中，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。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气、滋味，微甜可口，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
pH	3.0-5.0		GB/T 5750.4	
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	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263	
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25（仅适用于添加三氯蔗糖的产品）	GB 22255	
环己基氨基磺酸钠，g/kg （以环己基氨基磺酸计）	≤	0.65（仅适用于添加环己基氨基磺酸钠的产品）	GB 5009.97	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.25 <sup>a</sup>	0.5 <sup>b</sup>	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.5 <sup>a</sup>	1.0 <sup>b</sup>	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	≤	0.05（适用于添加柠檬黄的产品）		GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤	0.05（适用于添加日落黄的产品）		
胭脂红，g/kg	≤	0.02（适用于添加胭脂红的产品）		GB 5009.35
苋菜红，g/kg	≤	0.025（适用于添加苋菜红的产品）		
叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5（适用于添加叶绿素铜钠盐的产品）		GB 5009.260
展青霉素，μg/kg	≤	10（适用于添加浓缩苹果汁或山楂汁的产品）		GB 5009.185
牛磺酸，g/kg		0.4-0.6（适用于添加牛磺酸的产品）		GB 5009.169
维生素C，mg/kg		250-500（适用于添加维生素C的产品）		GB 5009.86
维生素B <sub>6</sub> ，mg/kg		0.4-1.6（适用于添加维生素B <sub>6</sub> 的产品）		GB 5009.154
备注：a 仅适用于同时添加山梨酸钾和苯甲酸钠的产品；b 仅适用于单独添加山梨酸钾或苯甲酸钠的产品； 同一功能的相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各自用量占其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	采集方案及限量				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
*霉菌/（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
*酵母/（CFU/mL）	≤	10			GB 4789.15
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10
注1：样品的采样和处理按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数；c为最大可允许超出m的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标最高安全限量值。					
注3：*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的规定

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求,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,营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为:感官、pH、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，辅以白砂糖、单晶体冰糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、果葡糖浆、葡萄糖、三氯蔗糖（蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用盐、黄原胶、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、葡萄皮红、叶绿素铜钠盐）、浓缩果汁（浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果汁）、食用香精（甜橙味香精、水蜜桃味香精、雪梨味香精、菠萝味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、柠檬味香精、西柚味香精、山楂味香精、香蕉味香精、奶味香精、红枣味香精、苹果味香精）、牛磺酸、维生素 C、维生素 B<sub>6</sub> 中的多种，经调配、混合、过滤、杀菌、灌装、包装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》和 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、运输和贮存等。本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

禹州市昌盛食品饮料有限公司

QB