



411557S-2017



安阳市益康饮品有限公司企业标准

Q/AYY 0002S-2017

果味饮料

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

安阳市益康饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由安阳市益康饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周保良

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、标签和标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果浓缩汁、青柠浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、黄桃浓缩汁、山楂浓缩汁、瓜拉纳浓缩汁、橙子浓缩汁、大枣浓缩汁、乌梅浓缩汁、椰子浓缩汁、香蕉浓缩汁、菠萝浓缩汁、芒果浓缩汁、柚子浓缩汁、荔枝浓缩汁、柿子浓缩汁、梨浓缩汁、樱桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（苹果香精、青柠香精、哈密瓜香精、黄桃香精、山楂香精、瓜拉纳香精、橙子香精、大枣香精、乌梅香精、椰子香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、柚子香精、荔枝香精、柿子香精、梨香精、樱桃香精、草莓香精、蓝莓香精）为原料，经配料、过滤、灭菌、灌装、包装而成的果汁含量大于等于 2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的有关规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的有关规定。

2.1.4 苹果浓缩汁应符合 GB/T 18963 和 GB17325 的规定。

2.1.5 浓缩果汁（青柠浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、黄桃浓缩汁、山楂浓缩汁、瓜拉纳浓缩汁、橙子浓缩汁、大枣浓缩汁、乌梅浓缩汁、椰子浓缩汁、香蕉浓缩汁、菠萝浓缩汁、芒果浓缩汁、柚子浓缩汁、荔枝浓缩汁、柿子浓缩汁、梨浓缩汁、樱桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁）应符合GB 17325 和 SB/T 10198 的有关规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的有关规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的有关规定。

2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的有关规定

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的有关规定。

2.1.10 食用香精（苹果香精、青柠香精、哈密瓜香精、黄桃香精、山楂香精、瓜拉纳香精、橙子香精、大枣香精、乌梅香精、椰子香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、柚子香精、荔枝香精、柿子香精、梨香精、樱桃香精、草莓香精、蓝莓香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1

项 目	要 求	试验方法
-----	-----	------

性 状	液体	随机抽取样品 50mL, 倒入无色烧杯中, 在室内自然光下用肉眼观察其形态、色泽、杂质、并嗅其气味然后以温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂物。
色 泽	具有原料特有的颜色	
气、滋味	各原料混合物特有的气、滋味	
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

项 目	指 标	检验方法
pH 值	4.5~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物, %	≤ 5	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
汞 (以 Hg 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.17
展青霉素, μg/L (适用于苹果、山楂味饮料)	≤ 10	GB 5009.185
阿斯巴甜, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263

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;					
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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
* 该项指标值严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

果味饮料是以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（苹果浓缩汁、青柠浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、黄桃浓缩汁、山楂浓缩汁、瓜拉纳浓缩汁、橙子浓缩汁、大枣浓缩汁、乌梅浓缩汁、椰子浓缩汁、香蕉浓缩汁、菠萝浓缩汁、芒果浓缩汁、柚子浓缩汁、荔枝浓缩汁、柿子浓缩汁、梨浓缩汁、樱桃浓缩汁、草莓浓缩汁、蓝莓浓缩汁）、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（苹果香精、青柠香精、哈密瓜香精、黄桃香精、山楂香精、瓜拉纳香精、橙子香精、大枣香精、乌梅香精、椰子香精、香蕉香精、菠萝香精、芒果香精、柚子香精、荔枝香精、柿子香精、梨香精、樱桃香精、草莓香精、蓝莓香精）为原料，经配料、过滤、灭菌、灌装、包装而成的果汁含量大于等于 2.5%的果味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和 GB/T 10789《饮料通则》的有关规定，参照相关标准制订本标准。作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于国家标准 GB 7101。

安阳市益康饮品有限公司

2017年6月15日