



411566S-2017



济源市博牛饮品有限公司企业标准

Q/JBY 0010S-2017

果味饮料

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

济源市博牛饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由济源市博牛饮品有限公司提出。

本标准起草单位：济源市博牛饮品有限公司。

本标准主要起草人：王国平、刘小建。

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、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生产用水为水源水,经石英砂、活性炭、树脂过滤后,再经过反渗透净化,配以浓缩苹果汁、果葡糖浆、白砂糖、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),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)、羧甲基纤维素钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用香精(梨香精、甜橙香精、水蜜桃香精、蓝莓香精)和食用色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、焦糖色、亮蓝),经调配、高温瞬时灭菌、灌装而成的果汁含量大于或等于2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁应符合QB/T 1687和GB 17325的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.69的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.15 水蜜桃香精、梨香精、甜橙香精、蓝莓香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.16 亮蓝应符合GB 1886.218的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合GB 1886.219的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.20 DL-苹果酸符合GB 25544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	试验方法
性状		透明液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	雪梨味饮料	淡黄色	
	甜橙味饮料	橙黄色	
	水蜜桃味饮料	浅黄色	
	蓝莓味饮料	紫蓝色	
气味	雪梨味饮料	新鲜雪梨香	
	水蜜桃味饮料	新鲜水蜜桃香	
	甜橙味饮料	新鲜橙果香	
	蓝莓味饮料	新鲜蓝莓香	
滋味	雪梨味饮料	具有新鲜雪梨应有的滋味，酸甜适口，无异味	
	蓝莓味饮料	具有新鲜蓝莓应有的滋味，酸甜适口，无异味	
	甜橙味饮料	具有新鲜橙子应有的滋味，酸甜适口，无异味	
	水蜜桃味饮料	具有新鲜水蜜桃应有的滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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）/（%）	≥	2.0 GB/T 12143
pH值	2.5-5.5	GB/T 10786

总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/L）	≥	1.0	GB/T 12456
总砷（以As计）/（mg/L）	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤	0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）/（g/L）	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/（g/L）	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（g/L）	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾/（g/L）	≤	0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠（g/L）	≤	0.15	GB 5009.28
柠檬黄/（g/L）	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄/（g/L）	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝/（g/L）	≤	0.02	GB 5009.35
苋菜红（g/L）	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素（ μ g/L）	≤	10	GB/T 5009.185
锌铁铜总和*/（mg/L）	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14或GB5009.90
*仅适用于金属罐装果蔬汁饮料			
注：相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各用量占其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				检测方法
	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
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	5	1	100（CFU/mL）	1000（CFU/mL）	GB 4789.10
注：*霉菌、酵母严于食品安全国家标准GB7101的规定。					
金黄色葡萄球菌、沙门氏菌应符合GB29921的规定。					
a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

2.7其它卫生要求

应符合GB 2760、GB2762、GB2763的规定。

H N

Q B

编制说明

果味饮料是以生活饮用水为水源，水经石英砂、活性炭、树脂过滤后，再经过反渗透净化，辅以浓缩苹果汁、果葡糖浆、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），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）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、食用香精（梨香精、甜橙香精、水蜜桃香精、蓝莓香精）和食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、亮蓝），经调配、灭菌、灌装制成的果汁含量大于或等于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》、《GB 7101 食品安全国家标准 饮料》制定此企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

其内容规定了果味饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准中注：霉菌、酵母严于国标GB 7101的规定。

济源市博牛饮品有限公司

2017年06月14日

QB