



411431S-2017



郸城县康源食品有限公司企业标准

Q/DKS 0001S-2017

果味饮料

2017-07-03 发布

2017-07-03 实施

郸城县康源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郸城县康源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑中廷。

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、二级反渗透），加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩枇杷汁、浓缩梨汁、浓缩香蕉汁）、白砂糖、羟甲基纤维素钠、环己基氨基硫酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、葡萄皮红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、甜橙香精、草莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、猕猴桃香精、芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、葡萄香精、蓝莓香精、柚子香精、柠檬香精、枇杷香精、梨香精、香蕉香精），经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.4 浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩枇杷汁、浓缩梨汁、浓缩香蕉汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 羟甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.7 环己基氨基硫酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定
- 2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.17 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 食用香精（苹果香精、甜橙香精、草莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、猕猴桃香精、芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、葡萄香精、蓝莓香精、柚子香精、柠檬香精、枇杷香精、梨香精、香蕉香精）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	试验方法
性状		液体	
色泽	苹果味饮料	浅黄绿色，色泽均匀一致	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	橙味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	草莓味饮料	浅红色，色泽均匀一致	
	水蜜桃味饮料	浅红色，色泽均匀一致	
	荔枝味饮料	乳白色，色泽均匀一致	
	猕猴桃味饮料	浅绿色，色泽均匀一致	
	芒果味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	哈密瓜味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	山楂味饮料	浅红色，色泽均匀一致	
	葡萄味饮料	浅紫色，色泽均匀一致	
	蓝莓味饮料	红褐色，色泽均匀一致	
	柚子味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	柠檬味饮料	乳白色，色泽均匀一致	
	枇杷味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	梨味饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
香蕉味饮料	浅黄色，色泽均匀一致		
气、滋味	苹果味饮料	具有苹果应有的气味和滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	橙味饮料	具有橙子应有的气味和滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	草莓味饮料	具有草莓应有的气味和滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	水蜜桃味饮料	具有水蜜桃应有的气味和滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	荔枝味饮料	具有荔枝应有的气味和滋味，滋味柔和，酸甜可口，	

		无异味
	猕猴桃味饮料	具有猕猴桃应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味
	芒果味饮料	具有芒果应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味
	哈密瓜味饮料	具有哈密瓜应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味
	山楂味饮料	具有山楂应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味
	葡萄味饮料	具有葡萄应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味
	蓝莓味饮料	具有蓝莓应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味
	柚子味饮料	具有柚子应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味
	柠檬味饮料	具有柠檬应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味
	枇杷味饮料	具有枇杷应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味
	梨味饮料	具有梨应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味
	香蕉味饮料	具有香蕉应有的气味和滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 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 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
pH 值		3-5	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥	0.1	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
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤	0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素), g/L	≤	0.3	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/L	≤	0.05	GB 5009.35

日落黄 ^b , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/L	≤	0.02	GB 5009.35
胭脂红 ^d , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素 ^e , μg/L	≤	10	GB 5009.185

注：a、柠檬黄仅适用于苹果味饮料、橙味饮料、水蜜桃味饮料、猕猴桃味饮料、芒果味饮料、哈密瓜味饮料、柚子味饮料、枇杷味饮料、梨味饮料、香蕉味饮料的检测。

b、日落黄仅适用于橙味饮料、水蜜桃味饮料、芒果味饮料、哈密瓜味饮料、柚子味饮料、枇杷味饮料、梨味饮料、香蕉味饮料的检测。

c、亮蓝仅适用于苹果味饮料、猕猴桃味饮料、蓝莓味饮料的检测。

d、胭脂红仅适用于蓝莓味饮料、山楂味饮料的检测。

e、展青霉素仅适用于苹果味饮料、山楂味饮料的检测。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以 CFU/ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	10				GB 4789.15
*酵母 ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌/（/25ml）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注 1：a 样品的采集及处理按 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。

注 3：*霉菌酵母指标严于国家标准 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

2.7 其他要求

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。

H N

Q B

编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透），加入浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩枇杷汁、浓缩梨汁、浓缩香蕉汁）、白砂糖、羟甲基纤维素钠、环己基氨基硫酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、葡萄皮红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、甜橙香精、草莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、猕猴桃香精、芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、葡萄香精、蓝莓香精、柚子香精、柠檬香精、枇杷香精、梨香精、香蕉香精），经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料。

根据《中华人民共和国食品法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 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、监督检查的依据。

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国家标准 GB 7101 的规定。

郸城县康源食品有限公司

2017 年 06 月 01 日