



416764S-2020



河南乐名仕饮品有限公司企业标准

Q/HLMS 0001S-2020

果味饮料

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

河南乐名仕饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由河南乐名仕饮品有限公司提出。

本标准由济源市质量技术监督检验检测中心和河南乐名仕饮品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：胡建兵、袁伟豪。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖中的几种，添加或不添加水果粒（芒果粒、橘子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、添加乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、奇亚籽、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、金银花提取液（金银花水煮提取）、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、酸梅汤香精、椰子香精、枇杷香精、青梅绿茶香精、卡曼橘香精、绿豆香精、樱花香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成的果汁（肉）含量不低于2.5%果味饮料。

产品根据所用原料的不同分为：柠檬味果味饮料、西柚味果味饮料、桔子味果味饮料、蜜桃味果味饮料、红枣味果味饮料、葡萄味果味饮料、蓝莓味果味饮料、芒果味果味饮料、苹果味果味饮料、菠萝味果味饮料、哈密瓜味果味饮料、雪梨味果味饮料、山楂味果味饮料、酸梅汤味果味饮料、橙味果味饮料、黑加仑味果味饮料、荔枝味果味饮料、沙棘味果味饮料、樱桃味果味饮料、草莓味果味饮料、桑椹味果味饮料、香蕉味果味饮料、猕猴桃味果味饮料、百香果味果味饮料、椰子果味饮料、枇杷果味饮料、苹果苏打果味饮料、菠萝苏打果味饮料、哈密瓜苏打果味饮料、雪梨苏打果味饮料、柠檬苏打果味饮料、

石榴苏打果味饮料、西柚苏打果味饮料、桔子苏打果味饮料、蜜桃苏打果味饮料、葡萄苏打果味饮料、苏打果味饮料、原味葡萄糖果味饮料、苹果味葡萄糖果味饮料、蓝莓味葡萄糖果味饮料、蜜桃味葡萄糖果味饮料、芒果味葡萄糖果味饮料、西柚味葡萄糖果味饮料、柠檬味葡萄糖果味饮料、青柠味葡萄糖果味饮料。

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 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.4 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。

2.1.6 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩樱桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁）应符合GB 17325的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540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（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.12 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.13 碳酸氢钠（小苏打）应符合GB 1886.2的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.15 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.17 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.19 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合 GB 1886.220的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.33 植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.34 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.35 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.38 水果粒（芒果粒、橘子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒）应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.39 柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、酸梅汤香精、椰子香精、枇杷香精、青梅绿茶香精、卡曼橘香精、绿豆香精、樱花香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.40 乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】应符合GB 7101的规定。
- 2.1.41 金银花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.42 奇亚籽应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.43 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.44 甜菊糖苷应符合 GB 8270 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，倒入一烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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
pH 值			2.0~5.0	GB/T 5750.4
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/kg			≥ 0.05	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃，折光计法），%			≥ 0.1	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
乙酰磺胺酸钾，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的产品	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	仅限添加三氯蔗糖的产品	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的产品	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	仅限添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）的产品	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	仅限添加甜菊糖苷的产品	≤	0.2	SN/T 3854
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	仅限添加乙二胺四乙酸二钠的产品	≤	0.03	GB 5009.278
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg			≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg			≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg			≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg			≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg			≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg			≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^a ，g/kg			≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg			≤ 0.025	GB 5009.35
锌（以 Zn 计），mg/kg	仅限添加葡萄糖酸锌的饮料		3~20	GB 5009.14
溴酸盐 ^b ，mg/kg			≤ 0.01	GB/T 5750.10
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg			≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^c ，μg/kg			≤ 20	GB 5009.185

注 1：a 适用于添加相应食品添加剂的产品。

注 2：b 溴酸盐指标适用于臭氧杀菌的产品。

注 3：c 展青霉素指标适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果粒、山楂粒的产品。

注 4：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

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 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, /25mL	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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					
注 3：*指该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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖中的几种，添加或不添加水果粒（芒果粒、橘子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、添加乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、奇亚籽、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、金银花提取液（金银花水煮提取）、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、酸梅汤香精、椰子香精、枇杷香精、青梅绿茶香精、卡曼橘香精、绿豆香精、樱花香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成的果汁（肉）含量不低于 2.5%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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南乐名仕饮品有限公司