



416768S-2020



漯河神农氏中医药有限公司企业标准

Q/LSN 0003S-2020

---

# 果味饮料

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

---

漯河神农氏中医药有限公司 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。

本标准由漯河神农氏中医药有限公司提出。

本标准由漯河神农氏中医药有限公司起草。

本标准主要起草人：王占奎。

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 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，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 <sup>b</sup> ，mg/kg	≤ 0.01	GB/T 5750.10
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>c</sup> ，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 <sup>a</sup> 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 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。

漯河神农氏中医药有限公司