



416797S-2020



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0008S-2020

果味饮料

2020-11-18 发布

2020-11-18 实施

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

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为水源，经净化、粗滤、二级反渗透制成的纯净水，加入浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁中的一种或几种，加入碳酸氢钠、葡萄糖酸锌、硫酸镁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（柠檬香精、桃香精、水果香精中的几种）中的一种或几种，经调配、搅拌、臭氧杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

产品根据原料的不同分为以下三种：普通型果味饮料、镁强化果味饮料、锌强化果味饮料。

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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.7 浓缩柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.9 食用香精(柠檬香精、桃香精、水果香精中的几种)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 5 号的规定。
- 2.1.12 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.13 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 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	均匀一致的液体	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及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	无色或微黄色	
气 味	具有该产品特有的香气，无异味	
滋 味	具有该产品特有的滋味，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
pH 值	7.0~9.5	GB 5009.237
锌 ^a （以 Zn 计），mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 ^b （以 Mg 计），mg/kg	30~60	GB 5009.241
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计） ^d ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
溴酸盐，μg/L	≤ 10	GB/T 5750.10
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
<p>a 为添加葡萄糖酸锌的果味饮料检验项目。</p> <p>b 为添加硫酸镁的果味饮料检验项目。</p> <p>c 为添加了浓缩苹果汁的果味饮料检验项目。</p> <p>d 为添加了对羟基苯甲酸甲酯钠和对羟基苯甲酸乙酯钠的果味饮料检测项目。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>		

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	GB4789. 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, /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
a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、pH 值、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

果味饮料是以生活饮用水为水源，经净化、粗滤、二级反渗透制成的纯净水，加入浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁中的一种或几种，加入碳酸氢钠、葡萄糖酸锌、硫酸镁、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、对羟基苯甲酸乙酯钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、食用香精（柠檬香精、桃香精、水果香精中的几种）中的一种或几种，经调配、搅拌、臭氧杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南栗子园食品饮料有限公司

QB