



416996S-2020



河南省红火食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2020

果味饮料

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

河南省红火食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由河南省红火食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：拜韦吉。

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（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩桑葚汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩青梅汁中的一种或几种）中的一种或几种，加入乳粉、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种）、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、木糖醇、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、维生素 C、羧甲基纤维素钠、黄原胶、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸或 L-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、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）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（橙味香精、乳味香精、茶味香精、咖啡味香精、柠檬味香精、苹果味香精、梨味香精、桃味香精、草莓味香精、西瓜味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、香蕉味香精、椰子味香精、枣味香精、柚子味香精、杏味香精、山楂味香精、石榴味香精、桑葚味香精、葡萄味香精、百香果味香精、芒果味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、哈密瓜味香精、酸梅味香精、青梅味香精、杂果香精、玫瑰香精中的一种或几种）、胭脂红、诱惑红、焦糖色、亮蓝、日落黄、柠檬黄、苋菜红、二氧化钛（作为饮料浑浊剂使用）中的多种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而成的果味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品：橙味饮料、柠檬味饮料、苹果味饮料、梨味饮料、桃味饮料、草莓味饮料、西瓜味饮料、蓝莓味饮料、菠萝味饮料、香蕉味饮料、椰子味饮料、枣味饮料、柚子味饮料、杏味饮料、山楂味饮料、石榴味饮料、桑葚味饮料、葡萄味饮料、百香果味饮料、芒果味饮料、樱桃味饮料、猕猴桃味饮料、荔枝味饮料、西柚味饮料、哈密瓜味饮料、酸梅味饮料、青梅味饮料、复合果味饮料、乳味果味饮料、茶味果味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、

浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩桑葚汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩青梅汁)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 茶粉(绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶)应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.19 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.21 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。

2.1.22 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.23 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.26 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.31 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.32 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.34 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.35 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。

2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 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	均匀一致液体	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有各产品应有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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	
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，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） ^a ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	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
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02	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
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
二氧化钛 ^a ，g/L	≤	10	GB 5009.246
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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。

^a仅适用于添加相应食品添加剂的产品；

^b仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。

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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

*霉菌、酵母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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩椰子汁、浓缩枣汁、浓缩柚子汁、浓缩杏汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩桑葚汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩芒果汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩酸梅汁、浓缩青梅汁中的一种或几种）中的一种或几种，加入乳粉、茶粉（绿茶、乌龙茶、红茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种）、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、木糖醇、食用盐、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、维生素 C、羧甲基纤维素钠、黄原胶、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸或 L-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、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）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（橙味香精、乳味香精、茶味香精、咖啡味香精、柠檬味香精、苹果味香精、梨味香精、桃味香精、草莓味香精、西瓜味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、香蕉味香精、椰子味香精、枣味香精、柚子味香精、杏味香精、山楂味香精、石榴味香精、桑葚味香精、葡萄味香精、百香果味香精、芒果味香精、樱桃味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、哈密瓜味香精、酸梅味香精、青梅味香精、杂果香精、玫瑰香精中的一种或几种）、胭脂红、诱惑红、焦糖色、亮蓝、日落黄、柠檬黄、苋菜红、二氧化钛（作为饮料浑浊剂使用）中的多种，经配料、混合、杀菌、灌装、包装而成的果味饮料。

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 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依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省红火食品有限公司