



413203S-2021



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0008S-2021

果味饮料

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

前 言

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。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLS 0008S-2021(备案号 410516S-2021)

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、浓缩桃汁中的一种或几种，加入大麦茶提取物、速溶红茶、速溶绿茶、青瓜粉、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）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、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、复配防腐剂（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、大麦茶香精、青瓜香精、水果香精中的一种或几种）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 $\geq 2.5\%$ 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、镁强化型果味饮料、锌强化型果味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 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、大麦茶香精、青瓜香精、水果香精中的一种或几种）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原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。
- 2.1.14 浓缩桃汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 大麦茶提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 青瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.17 复配防腐剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.18 速溶红茶、速溶绿茶应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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，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	具有该产品应有的色泽	
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/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^d （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^d （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^d （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
阿斯巴甜 ^d ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
a 为添加葡萄糖酸锌的果味饮料检验项目。 b 为添加硫酸镁的果味饮料检验项目。 c 为添加了浓缩苹果汁的果味饮料检验项目。 d 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 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。		

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
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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

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、浓缩桃汁中的一种或几种，加入大麦茶提取物、速溶红茶、速溶绿茶、青瓜粉、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）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、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、复配防腐剂（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、大麦茶香精、青瓜香精、水果香精中的一种或几种）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 $\geq 2.5\%$ 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