



410728S-2021



新乡市吴铮饮料食品有限公司企业标准

Q/XWY 0001S-2021

果粒风味饮料

2021-04-15 发布

2021-04-15 实施

新乡市吴铮饮料食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市吴铮饮料食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:马振华、张吉霞、王义全。

本标准自实施之日起代替 Q/XWY0001S-2019。

H N
Q B

果粒风味饮料

1 范围

本标准规定了果粒风味饮料的分类、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）、果粒（柑橘囊胞、椰纤果、菠萝粒中的一种）为主要原料，添加或不添加浓缩果汁（橙浓缩汁、菠萝浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、桃浓缩汁、梨浓缩汁、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁中的一种），辅加白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂[柠檬酸、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钠、DL-苹果酸、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种）、乙酰磺胺酸钾、添加或不添加稳定剂（六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠）、添加或不添加着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红中一种或几种）、食品用香精（鲜橙多香精、新奇士橙香精、粒粒橙香精、菠萝香精、草莓香精、芒果香精、柠檬香精、白桃香精、黄桃香精、苹果香精、白梨香精、冰糖雪梨香精中一种或几种），食用盐，经调配、灌装、封口、高温杀菌加工而成的可直接饮用的果粒含量不少于 3%（以质量计），果汁含量 $\geq 10\%$ （仅限添加果汁的产品）的果粒风味饮料。

产品按添加或不添加果汁分为：添加果汁并按照果汁的分为不同口味：粒粒橙风味饮料（菠萝味）、粒粒橙风味饮料（芒果味）、粒粒橙风味饮料（苹果味）、粒粒橙风味饮料（草莓味）、粒粒橙风味饮料（柠檬味）、粒粒椰果风味饮料（桔子味）、粒粒椰果风味饮料（凤梨味）、粒粒椰果风味饮料（芒果味）、粒粒椰果风味饮料（苹果味）、粒粒椰果风味饮料（白桃味）、粒粒椰果风味饮料（梨味）、粒粒椰果风味饮料（草莓味）、粒粒椰果风味饮料（柠檬味）、粒粒菠萝风味饮料（桔子味）、粒粒菠萝风味饮料（凤梨味）、粒粒菠萝风味饮料（芒果味）、粒粒菠萝风味饮料（苹果味）、粒粒菠萝风味饮料（白桃味）、粒粒菠萝风味饮料（梨味）、粒粒菠萝风味饮料（草莓味）、粒粒菠萝风味饮料（柠檬味）；不添加果汁：粒粒橙风味饮料、粒粒椰果风味饮料、粒粒菠萝风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 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 柑橘囊胞应符合 DB33/ 3006 的规定。

2.1.5 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.6 菠萝粒应符合 GB/T 13207 的规定。

2.1.7 橙浓缩汁、菠萝浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、桃浓缩汁、梨浓缩汁、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 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	液体伴果粒，果粒悬浮均匀，浊度适宜，浑浊均匀	从样品中取出 100mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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，色泽均匀	
气味	具有该产品应具有的气味、香气较协调柔和	
滋味	具有该产品应具有滋味、味感较纯正、爽口、酸甜适口，有清凉感	
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
总固形物，% ≥	3	QB 1007 或 GB/T 10786
pH 值	2.5-5.5	GB/T 5750.4
总酸(以柠檬酸计)，% ≥	0.1	GB/T 12456
可溶性固形物(20℃, 折光计法)，% ≥	4	GB/T 12143
总砷(以 As 计)，mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11

铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
六偏磷酸钠 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
a 仅限使用该食品添加剂的产品。 b 仅适用于添加苹果浓缩汁的产品检验。 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 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
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 为最大可允许超出值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 *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 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。

3 检验

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

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、果粒（柑橘囊胞、椰纤果、菠萝粒中的一种）为主要原料，添加或不添加浓缩果汁（橙浓缩汁、菠萝浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、桃浓缩汁、梨浓缩汁、草莓浓缩汁、柠檬浓缩汁中的一种），辅加白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂[柠檬酸、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钠、DL-苹果酸、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种）、乙酰磺胺酸钾、添加或不添加稳定剂（六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠）、添加或不添加着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红中一种或几种）、食品用香精（鲜橙多香精、新奇士橙香精、粒粒橙香精、菠萝香精、草莓香精、芒果香精、柠檬香精、白桃香精、黄桃香精、苹果香精、白梨香精、冰糖雪梨香精中一种或几种），食用盐，经调配、灌装、封口、高温杀菌加工而成的可直接饮用的果粒含量不少于 3%（以质量计），果汁含量 $\geq 10\%$ （仅限添加果汁的产品）的果粒风味饮料。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/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市吴铮饮料食品有限公司