



411111S-2021



河南中象饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0008S-2021

---

# 果味饮料

2021-05-23 发布

2021-05-23 实施

---

河南中象饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中象饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王凤霞。

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）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩金桔汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁中的一种或几种）为主要原料，添加白砂糖、椰果粒、果葡糖浆、赤藓糖醇、蜂蜜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、维生素C（抗坏血酸）、食用盐、黄原胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精（柠檬风味香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、橙子风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、山楂风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不小于2.5%的果味饮料。

根据添加原料不同可分为：柠檬味饮料、苹果味饮料、水蜜桃味饮料、蜜柚味饮料、蜜桔味饮料、蓝莓味饮料、椰子味饮料、葡萄味饮料、红枣味饮料、芒果味饮料、梨味饮料、荔枝味饮料、金桔柠檬味饮料、橙味饮料、杨梅味饮料、梨味饮料、芒果橙味饮料、芒果桃味饮料、百香果味饮料、石榴味饮料、樱桃味饮料、枇杷味饮料、提子味饮料、梅子味饮料、蔓越莓味饮料、哈密瓜味饮料、琯溪蜜柚味饮料、日向夏橘味饮料、秭归夏橙味饮料、白草莓味饮料、山楂风味饮料、青苹果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩金桔汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.8 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30 食用香精(柠檬风味香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、橙子风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、哈密瓜风味香精、山楂风味香精、日向夏橘风味香精) 应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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	随机从样品中取出 1 件，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	原料物质应有的颜色	
气、滋味	原料物质应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.1	GB 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（AK 糖） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>a</sup> ，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
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
苋菜红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β 胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：1、a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

2、b 展青霉素仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品检测。

3、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 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;					
*霉菌和酵母的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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩桔子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩椰子汁、浓缩葡萄汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩荔枝汁、浓缩金桔汁、浓缩橙汁、浓缩杨梅汁、浓缩百香果汁、浓缩石榴汁、浓缩草莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩青梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁中的一种或几种）为主要原料，添加白砂糖、椰果粒、果葡糖浆、赤藓糖醇、蜂蜜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、维生素C（抗坏血酸）、食用盐、黄原胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素中的一种或几种）、食用香精（柠檬风味香精、柚子风味香精、桔子风味香精、蓝莓风味香精、椰子风味香精、提子风味香精、水蜜桃风味香精、红枣风味香精、芒果风味香精、苹果风味香精、青苹果风味香精、梨风味香精、荔枝风味香精、金桔风味香精、橙子风味香精、杨梅风味香精、百香果风味香精、石榴风味香精、草莓风味香精、白草莓风味香精、樱桃风味香精、枇杷风味香精、梅子风味香精、蔓越莓风味香精、山楂风味香精、哈密瓜风味香精、日向夏橘风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不小于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》的有关规定，制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

维生素C（抗坏血酸）在产品中作为抗氧化剂使用。

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。