



410943S-2021



焦作市山阳区实在冯饮料厂企业标准

Q/JSS 0001S-2021

果味饮料

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

焦作市山阳区实在冯饮料厂 发布

前 言

本标准由焦作市山阳区实在冯饮料厂提出。

本标准起草单位：焦作市山阳区实在冯饮料厂。

本标准主要起草人：冯树发。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、中的一种）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、食用盐、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、琼脂、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝中的几种）、食用香精（香蕉香精、炼乳香精、果汁风味增强香精、青梅香精、蔓越莓香精、薄荷香精、绿豆香精、蜜桃香精、柠檬香精、竹叶香精、粽子香精中的一种或几种）中的多种，经调配、过滤、臭氧杀菌、灌装而成的果汁含量不低于 2.5% 的果味饮料。

根据添加原料不同，可分为：薄荷味果味饮料、柠檬味饮料、竹叶味果味饮料、绿豆味果味饮料、蜜桃味饮料、老冰棍味果味饮料、青梅味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 深井水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.4 食用香精（香蕉香精、炼乳香精、果汁风味增强香精、青梅香精、蔓越莓香精、薄荷香精、绿豆香精、蜜桃香精、柠檬香精、竹叶香精、粽子香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

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

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

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 浓缩柠檬汁、浓缩桃汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

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

2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.21 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

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

2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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、性状、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	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	4.0~6.0	GB 5009.237
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐 ^a 〔以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计〕，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注 1：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。			
注 2：a 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。			
注 3：b 指标仅适用于添加浓缩苹果汁的产品的检测。			

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
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
*霉菌，CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
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 m 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。 注 3：*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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、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

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩柠檬汁、中的一种）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、食用盐、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、琼脂、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝中的几种）、食用香精（香蕉香精、炼乳香精、果汁风味增强香精、青梅香精、蔓越莓香精、薄荷香精、绿豆香精、蜜桃香精、柠檬香精、竹叶香精、粽子香精中的一种或几种）中的多种，经调配、过滤、臭氧杀菌、灌装而成的果汁含量不低于 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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市山阳区实在冯饮料厂