



410945S-2021



河南天合露实业有限公司企业标准

Q/HTS 0002S-2021

果味饮料

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

河南天合露实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南天合露实业有限公司提出。

本标准由河南天合露实业有限公司和许昌市食品药品检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：王萌、宋金露、朱荣丽、华四建。

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。

本标准适用于以饮用水（经粗滤、精滤、反渗透过滤过滤）、浓缩果汁/浆（浓缩柠檬汁/浆、浓缩芒果汁/浆、浓缩哈密瓜汁/浆、浓缩柳橙汁/浆、浓缩草莓汁/浆、浓缩苹果汁/浆、青梅〈酸梅〉浓缩汁/浆、浓缩红枣汁/浆中的一种或几种）为原料，添加碳酸氢钠、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、菊花（杭白菊或贡菊或怀菊）提取液、罗汉果提取液、金银花提取液、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、着色剂（胭脂红、日落黄、焦糖色、亮蓝、苋菜红、 β -胡萝卜素、柠檬黄、诱惑红中的一种或几种）、食用香精（柠檬香精、芒果香精、哈密瓜香精、柳橙香精、草莓香精、苹果香精、青梅〈酸梅〉香精中的一种或几种）中的几种，经配料、杀菌、灌装而成的果汁含量不低于 2.5%的果味饮料。

根据原料不同分为：苏打果味饮料、柠檬味饮料、芒果味饮料、哈密瓜味饮料、柳橙味饮料、草莓味饮料、苹果味饮料、青梅（酸梅）味饮料、红枣味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钠应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.17 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.19 食用香精应符合 GB 30616 的规定

2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.23 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.24 玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、菊花（杭白菊或贡菊或怀菊）提取液、罗汉果提取液、金银花提取液应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	取样品 1 瓶，置于无色玻璃杯中，在自然光线下，用肉眼观察色泽及性状和杂质，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、色泽均匀一致	
气味与滋味	具有产品应有的气味、滋味，酸甜味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质的沉淀物和悬浮物	

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），g/100mL		≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值（25℃）	苏打果味饮料	5.5~8.5	GB 5009.237
	除苏打果味饮料以外的其他产品	3.0~6.0	
铅（以 Pb 计），mg/L		≤ 0.3	GB 5009.12
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a ，g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256

乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
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
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
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

b仅适用于添加浓缩苹果汁/浆的产品。

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：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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，食品添加剂的使用应符合GB 2760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、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

果味饮料是以饮用水（经粗滤、精滤、反渗透过滤）、浓缩果汁/浆（浓缩柠檬汁/浆、浓缩芒果汁/浆、浓缩哈密瓜汁/浆、浓缩柳橙汁/浆、浓缩草莓汁/浆、浓缩苹果汁/浆、青梅<酸梅>浓缩汁/浆、浓缩红枣汁/浆中的一种或几种）为原料，添加碳酸氢钠、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、菊花（杭白菊或贡菊或怀菊）提取液、罗汉果提取液、金银花提取液、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、着色剂（胭脂红、日落黄、焦糖色、亮蓝、苋菜红、 β -胡萝卜素、柠檬黄、诱惑红中的一种或几种）、食用香精（柠檬香精、芒果香精、哈密瓜香精、柳橙香精、草莓香精、苹果香精、青梅<酸梅>香精中的一种或几种）中的几种，经配料、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》制订了本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南天合露实业有限公司