



411333S-2021



河南七点半食品有限公司企业标准

Q/HQS 0015S-2021

果味饮料

2021-06-21 发布

2021-06-21 实施

河南七点半食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南七点半食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高占利、万会霞、原德树、张献杰

本标准自发布之日起代替 Q/HQS 0015S-2018。

本标准同时适用于：河南七点半食品有限公司濮阳分公司。

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。

本标准适用于以地下水（经过滤、脱臭、离子交换树脂软化）、果葡糖浆、葡萄糖、白砂糖、浓缩苹果汁为主要原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、食用香精（苹果香精、草莓香精、柠檬香精、百香果香精、芒果香精、西柚香精、蓝莓香精、荔枝香精、葡萄香精、水蜜桃香精、橘子香精、猕猴桃香精、橙味香精、樱桃香精、菠萝香精、雪梨香精、香蕉香精、山楂香精、哈密瓜香精、木瓜香精、石榴香精、黄桃香精、西瓜香精、酸梅香精、枇杷香精、沙棘香精、椰子香精中的一种或几种）、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、诱惑红、焦糖色、 β -胡萝卜素中的一种或几种）中的几种或多种为原料，经调配、杀菌、热灌装、二次灭菌或不二次灭菌的主要工序生产的原果汁含量不低于2.5%的各种果味饮料产品。

按原料不同，分为：苹果味饮料、草莓味饮料、柠檬味饮料、百香果味饮料、芒果味饮料、蓝莓味饮料、西柚味饮料、荔枝味饮料、葡萄味饮料、水蜜桃味饮料、橘子味饮料、猕猴桃味饮料、橙味饮料、樱桃味饮料、菠萝味饮料、雪梨味饮料、香蕉味饮料、山楂味饮料、哈密瓜味饮料、木瓜味饮料、石榴味饮料、黄桃味饮料、西瓜味饮料、酸梅味饮料、枇杷味饮料、沙棘味饮料、椰子味饮料。

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 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.6 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。

- 2.1.16 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.23 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.25 苹果香精、草莓香精、柠檬香精、百香果香精、芒果香精、西柚香精、蓝莓香精、荔枝香精、葡萄香精、水蜜桃香精、橘子香精、猕猴桃香精、橙味香精、樱桃香精、菠萝香精、雪梨香精、香蕉香精、山楂香精、哈密瓜香精、木瓜香精、石榴香精、黄桃香精、西瓜香精、酸梅香精、枇杷香精、沙棘香精、椰子香精应符合GB 30616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	从样品中取出一瓶，将本品倒入洁净透明的烧杯中，置于自然灯光下用眼睛观察其色泽、性状，检查有无外来杂质，嗅其气味；然后以温开水漱口，品尝其滋味，酸甜可口，无异味
色泽	色泽正常，具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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),%	\geq 1.0	GB/T 12143
总酸(以一水柠檬酸计),g/100mL	\leq 1.0	GB 12456
pH值	2.0-5.0	GB 5009.237
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计),g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计),g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 ^b (安赛蜜),g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^b (甜蜜素)(以环己基氨基磺酸	0.65	GB 5009.97

计), g/kg	≤		
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^b , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
亮蓝 ^b , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
总砷(以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
铜 ^a (以 Cu 计), mg/L	≤	5	GB 5009.13
锌 ^a (以 Zn 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铁 ^a (以 Fe 计), mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
<p>注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于金属罐装检测。</p> <p>b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；</p> <p>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。</p>			

2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品应符合表 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	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

*霉菌, 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; M为微生物指标的最高安全限量值。						

2.4.2 经商业无菌生产的应符合商业无菌的要求, 检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》和 JJF1070 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、pH 值、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

本标准适用于以地下水（经过滤、脱臭、离子交换树脂软化）、果葡糖浆、葡萄糖、白砂糖、浓缩苹果汁为主要原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用盐、食用香精（苹果香精、草莓香精、柠檬香精、百香果香精、芒果香精、西柚香精、蓝莓香精、荔枝香精、葡萄香精、水蜜桃香精、橘子香精、猕猴桃香精、橙味香精、樱桃香精、菠萝香精、雪梨香精、香蕉香精、山楂香精、哈密瓜香精、木瓜香精、石榴香精、黄桃香精、西瓜香精、酸梅香精、枇杷香精、沙棘香精、椰子香精中的一种或几种）、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、诱惑红、焦糖色、β-胡萝卜素中的一种或几种）中的几种或多种为原料，经调配、杀菌、热灌装、二次灭菌或不二次灭菌的主要工序生产的原果汁含量不低于2.5%的各种果味饮料产品。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南七点半食品有限公司

QB