



411568S-2021



沁阳市赵妈食品有限公司企业标准

Q/QZS 0005S-2021

# 水果饮料浓浆

2021-07-13 发布

2021-07-13 实施

沁阳市赵妈食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由沁阳市赵妈食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：毋正军、赵玉玲。

H N

Q B

# 水果饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了水果饮料浓浆的分类、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）或纯净水为原料，添加果汁（浆）或浓缩果汁（浆）（柠檬、柚子、西柚、百香果、桃、山楂、刺梨、草莓、葡萄、提子、梨、苹果、荔枝、菠萝、芒果、椰子、桑葚、蓝莓、蔓越莓、金橘、橘子、凤梨、青梅、木瓜、香蕉、沙棘、樱桃、火龙果）中的一种或多种，加入或不加入果肉或果粒（柠檬、柚子、西柚、百香果、桃、山楂、刺梨、草莓、葡萄、提子、梨、苹果、荔枝、菠萝、芒果、椰子、桑葚、蓝莓、蔓越莓、金橘、橘子、凤梨、青梅、木瓜、香蕉、沙棘、樱桃、火龙果中的一种或多种），加入果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、羧甲基纤维素钠、木糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、六偏磷酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、苋菜红、胭脂红、 $\beta$ -环状糊精、食品用香精【水果香精、蜂蜜香精中的一种或几种】，经熬制、调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的水果饮料浓浆（该产品稀释后的果汁/浆含量 $\geq$ 5%）。

根据原辅料不同可分为：单一型水果饮料浓浆、混合型水果饮料浓浆。

## 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 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.3 果汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果肉、果粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。

- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.20 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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 乙酞磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.31 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.32 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.33  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.34 食品用香精【水果香精、蔬菜香精、蜂蜜香精】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	浓稠状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 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
pH 值	3.5~7.0	GB 5009.237

*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.04	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	50（以山楂、苹果及其制品为主料的产品） 20（以山楂、苹果及其制品为原料的混合产品）	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p><sup>a</sup>仅适用于添加相应食品添加剂的产品，按标签所示稀释倍数稀释后检测（亮蓝、日落黄除外）。</p> <p><sup>b</sup>仅适用于添加相应食品添加剂的产品。</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

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/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	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。					

## 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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、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）或纯净水为原料，添加果汁（浆）或浓缩果汁（浆）（柠檬、柚子、西柚、百香果、桃、山楂、刺梨、草莓、葡萄、提子、梨、苹果、荔枝、菠萝、芒果、椰子、桑葚、蓝莓、蔓越莓、金橘、橘子、凤梨、青梅、木瓜、香蕉、沙棘、樱桃、火龙果）中的一种或多种，加入或不加入果肉或果粒（柠檬、柚子、西柚、百香果、桃、山楂、刺梨、草莓、葡萄、提子、梨、苹果、荔枝、菠萝、芒果、椰子、桑葚、蓝莓、蔓越莓、金橘、橘子、凤梨、青梅、木瓜、香蕉、沙棘、樱桃、火龙果中的一种或多种），加入果葡糖浆、白砂糖、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、羧甲基纤维素钠、木糖醇、麦芽糖醇、山梨糖醇、六偏磷酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、苋菜红、胭脂红、 $\beta$ -环状糊精、食品用香精【水果香精、蜂蜜香精中的一种或几种】，经熬制、调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的水果饮料浓浆（该产品稀释后的果汁/浆含量 $\geq$ 5%）。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沁阳市赵妈食品有限公司

QB