



411905S-2021



鄆城县康源食品有限公司企业标准

Q/DKS 0001S-2021

---

# 果味饮料

2021-08-17 发布

2021-08-17 实施

---

鄆城县康源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郸城县康源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑中廷。

本标准自发布实施日起替代 Q/DKS 0001S-2017。

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、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（苹果汁、橙汁、草莓汁、水蜜桃汁、荔枝汁、猕猴桃汁、芒果汁、哈密瓜汁、山楂汁、葡萄汁、蓝莓汁、柚子汁、柠檬汁、枇杷汁、梨汁、香蕉汁中的一种或几种），加入白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、食用香精）、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、葡萄皮红、焦糖色、食用香精（苹果香精、甜橙香精、草莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、猕猴桃香精、芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、葡萄香精、蓝莓香精、柚子香精、柠檬香精、枇杷香精、梨香精、香蕉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、灌装、灭菌、包装而成的原果汁含量不低于2.5%的果味饮料。

产品根据所用原料的不同分为：苹果味饮料、甜橙味饮料、草莓味饮料、水蜜桃味饮料、荔枝味饮料、猕猴桃味饮料、芒果味饮料、哈密瓜味饮料、山楂味饮料、葡萄味饮料、蓝莓味饮料、柚子味饮料、柠檬味饮料、枇杷味饮料、梨味饮料、香蕉味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.4 浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩芒果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩枇杷汁、浓缩梨汁、浓缩香蕉汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

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

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定

2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.18 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。

2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.20 食用香精（苹果香精、甜橙香精、草莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、猕猴桃香精、芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、葡萄香精、蓝莓香精、柚子香精、柠檬香精、枇杷香精、梨香精、香蕉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、并用清水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.2	GB/T 12143
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	
亮蓝 <sup>a</sup> （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	
胭脂红 <sup>a</sup> （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	
铅*（以Pb计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

b仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品检验。

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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> 及其限量				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 平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	≤	20			
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样品的采集及处理按GB 4789. 1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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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。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、反渗透处理）为主要原料，添加浓缩果汁（苹果汁、橙汁、草莓汁、水蜜桃汁、荔枝汁、猕猴桃汁、芒果汁、哈密瓜汁、山楂汁、葡萄汁、蓝莓汁、柚子汁、柠檬汁、枇杷汁、梨汁、香蕉汁中的一种或几种），加入白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、食用香精）、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、L-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、葡萄皮红、焦糖色、食用香精（苹果香精、甜橙香精、草莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、猕猴桃香精、芒果香精、哈密瓜香精、山楂香精、葡萄香精、蓝莓香精、柚子香精、柠檬香精、枇杷香精、梨香精、香蕉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、灌装、灭菌、包装而成的原果汁含量不低于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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郸城县康源食品有限公司

QB