



411862 S-2021



博爱县喜家家食品有限公司企业标准

Q/BXS 0007S-2021

水果饮料浓浆

2021-08-06 发布

2021-08-06 实施

博爱县喜家家食品有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县喜家家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张佳斌、杜方方。

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。

本标准适用于以水果或果汁（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）中的一种或多种为原料，加入椰果、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、赤藓糖醇、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）、维生素C（抗氧化剂）、食品用香精【水果香精、蜂蜜香精中的一种或几种】，经混合、搅拌、加水熬煮、冷却、灌装、灭菌或不灭菌、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 水果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 椰果应清洁、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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.16 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.22六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.23山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.24三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.25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。

2.1.26环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.27乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.28维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.29食品用香精应符合 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
*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 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
^a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）； ^b仅适用于添加相应食品添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（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； *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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、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

本标准适用于以水果或果汁（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）中的一种或多种为原料，加入椰果、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、赤藓糖醇、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）、维生素 C（抗氧化剂）、食品用香精【水果香精、蜂蜜香精中的一种或几种】，经混合、搅拌、加水熬煮、冷却、灌装、灭菌或不灭菌、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。

博爱县喜家家食品有限公司