



412901S-2022

河南秦十三食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2022

果味饮料

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

河南秦十三食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南秦十三食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南秦十三食品有限公司。

本标准主要起草人：米景振。

本标准自发布实施之日代替 Q/HQS 0001S-2018（备案号：412048S-2018）。

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（经粗滤、精滤、反渗透等处理）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩山楂汁、浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、浓缩酸枣汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁中的一种或几种）、糖桂花、食用盐中的几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、焦糖色、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、日落黄、柠檬黄、黄原胶、羧甲基纤维素钠、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（酸梅汤香精、蜂蜜香精、白糖香精、冬瓜茶香精、菠萝香精、山楂香精、酸梅香精、红枣香精、雪梨香精、冰糖香精、苹果香精、桂花香精、橙汁香精、芒果香精、水蜜桃香精中的几种）的几种，经加热、配料、过滤、均质、混合、杀菌、过滤、灌装而成的果汁含量不低于 2.5% 的果味饮料。

根据所用原料不同，可分为：酸梅味饮料、酸枣味饮料、雪梨味饮料、苹果味饮料、橙味饮料、芒果味饮料。

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 浓缩山楂汁、浓缩雪梨汁、浓缩乌梅汁、浓缩酸枣汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

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

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

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 食用香精（酸梅汤香精、蜂蜜香精、白糖香精、冬瓜茶香精、菠萝香精、山楂香精、酸梅香精、红枣香精、雪梨香精、冰糖香精、苹果香精、桂花香精、橙汁香精、芒果香精、水蜜桃香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 糖桂花应符合 GB 14884 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.21 果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.22 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。

2.1.23 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 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 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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
pH 值	3.0-5.0	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜蜜素 ^b （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^b （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
安赛蜜 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注 1: a 仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品的检测。

注 2: b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。

注 3: 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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15

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样品件数; 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值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

注 3: 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

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 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

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透等处理）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩山楂汁、浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、浓缩酸枣汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁中的一种或几种）、糖桂花、食用盐中的几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、焦糖色、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、日落黄、柠檬黄、黄原胶、羧甲基纤维素钠、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（酸梅汤香精、蜂蜜香精、白糖香精、冬瓜茶香精、菠萝香精、山楂香精、酸梅香精、红枣香精、雪梨香精、冰糖香精、苹果香精、桂花香精、橙汁香精、芒果香精、水蜜桃香精中的几种）的几种，经加热、配料、过滤、均质、混合、杀菌、过滤、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》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南秦十三食品有限公司