



413365S-2022



漯河顽皮兔食品科技有限公司企业标准

Q/LWPT 0001S-2022

果味饮料

2022-12-14 发布

2022-12-14 实施

漯河顽皮兔食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河顽皮兔食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭煌春。

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、果葡糖浆、白砂糖为主要原料，添加原果汁或浓缩果汁【桔子、菠萝、苹果、椰子、葡萄、梨、桃、猕猴桃（奇异果）中的一种或几种】、果肉【桔子、菠萝、苹果、葡萄、梨、黄桃、白桃、枇杷、猕猴桃（奇异果）中的一种或几种】、椰果中的一种或几种，添加或不添加乳粉、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C，抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、复配抗氧化剂护色剂（D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、麦芽糊精）、瓜尔胶、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、天然胡萝卜素、苋菜红、叶绿素铜钠盐、复配着色剂果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复配着色剂葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、氯化钾、食品用香精（水果香精、乳味香精、盐香精、花卉香精、茶香精、植物香精中的一种或几种）中的一种或几种，经水处理、配料、煮料、调配、灌装、封口、灭菌、冷却、烘干、包装等工序制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

根据所用原辅料不同，产品分为不同口味的果味饮料。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 原果汁应符合 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.5 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 果肉应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.7 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 抗坏血酸（又名维生素C）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 复配抗氧化剂护色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.19 刺槐豆胶应符合 GB 29945 规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.28 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.34 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.35 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.36 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.37 复配着色剂果绿、复配着色剂葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.38 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39 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	均匀液态	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、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，色泽均匀	
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	

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), % $\geq$	0.1	GB/T 12143
*铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.28	GB 5009.12
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg $\leq$	0.6	GB 5009.263
^a 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg $\leq$	0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg $\leq$	0.3	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
^a 诱惑红 (以诱惑红计), g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.141或 SN/T 1743
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
^a 日落黄 (以日落黄计), g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
^a 亮蓝 (以亮蓝计), g/kg $\leq$	0.025	GB 5009.35
^a 苋菜红 (以苋菜红计), g/kg $\leq$	0.05	GB 5009.35
^a 叶绿素铜钠盐, g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.260
^b 磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素, $\mu\text{g/kg}$ $\leq$	30	GB 5009.185
^d 锡 (以 Sn 计), mg/kg $\leq$	150	GB 5009.16
^e 锌、铜、铁总和, mg/L $\leq$	20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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;

b 仅适用于添加六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、复配抗氧化剂护色剂的产品;

c 仅适用于添加原果汁、浓缩苹果果汁、苹果果肉的产品;

d 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品;

e 仅适用于金属罐装产品。

注 2: *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

2.4.1 经商业无菌生产的产品, 应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品, 其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
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、商业无菌（仅适用于经商业无菌生产的产品）、菌落总数（仅适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（仅适用于非经商业无菌生产的产品）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、果葡糖浆、白砂糖为主要原料，添加原果汁或浓缩果汁【桔子、菠萝、苹果、椰子、葡萄、梨、桃、猕猴桃（奇异果）中的一种或几种】、果肉【桔子、菠萝、苹果、葡萄、梨、黄桃、白桃、枇杷、猕猴桃（奇异果）中的一种或几种】、椰果中的一种或几种，添加或不添加乳粉、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C，抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、复配抗氧化剂护色剂（D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、麦芽糊精）、瓜尔胶、刺槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、天然胡萝卜素、苋菜红、叶绿素铜钠盐、复配着色剂果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、复配着色剂葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、氯化钾、食品用香精（水果香精、乳味香精、盐香精、花卉香精、茶香精、植物香精中的一种或几种）中的一种或几种，经水处理、配料、煮料、调配、灌装、封口、灭菌、冷却、烘干、包装等工序制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河顽皮兔食品科技有限公司

QB