



413477S-2022



河南栗子园食品饮料有限公司企业标准

Q/HLS 0018S-2022

果味饮料

2022-12-29 发布

2022-12-29 实施

河南栗子园食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由河南栗子园食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫文娜。

H N
Q B

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的要求、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）为主要原料，加入浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁中的一种或几种，再加入桂花、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、蜂蜜、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素C、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、焦糖色、香精（桂花香精、乌梅香精中的一种或几种）中的一种或几种，经杀菌、调配、搅拌、灌装或者调配、搅拌、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 浓缩乌梅汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.21 食用香精（桂花香精、乌梅香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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。

2.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取约 50mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察状态、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味，气味	具有该产品特有的香味，无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

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），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以一分子柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.05	GB 12456
pH 值	2.0~4.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a （蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

a 适用于添加了该食品添加剂的产品。

b 适用于添加了浓缩苹果汁的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB2760 中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 ^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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
*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

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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、可溶性固形物、总酸、pH 值、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（经过滤、反渗透）为主要原料，加入浓缩苹果汁、浓缩乌梅汁中的一种或几种，再加入桂花、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、蜂蜜、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素C、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、焦糖色、香精（桂花香精、乌梅香精中的一种或几种）中的一种或几种，经杀菌、调配、搅拌、灌装或者调配、搅拌、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、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、质量控制和监督检查提供依据。

维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南栗子园食品饮料有限公司