



410046S-2022



安阳市龙安区朝阳食品饮料厂企业标准

Q/ALC 0001S-2022

果味饮料

2022-01-07 发布

2022-01-07 实施

安阳市龙安区朝阳食品饮料厂 发布

前 言

本标准由安阳市龙安区朝阳食品饮料厂提出并起草。

本标准主要起草人：张运州。

本标准自发布实施日起替代 Q/ALC 0001S-2020。

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。

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浆）（浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩桔子汁、浓缩金桔汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩酸梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁或草莓原浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩椰子汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩蔓越莓汁中的一种或多种）、酸梅粉、山楂粉、乌梅粉中的一种或几种，加入桂花粉、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、食用盐、糖桂花、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、琼脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸或 DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、苋菜红、胭脂红、葡萄皮红、β-胡萝卜素、复配着色剂[亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、苋菜红、胭脂红、氯化钠中的几种]、食品用香精（菠萝香精、芒果香精、桔子香精、金桔香精、水蜜桃香精、桃味香精、梨香精、猕猴桃香精、酸梅香精、乌梅香精、柠檬香精、葡萄香精、山楂香精、蓝莓香精、柚子香精、荔枝香精、木瓜香精、苹果香精、草莓香精、哈密瓜香精、枇杷香精、椰子香精、橙香精、香蕉香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、枣味香精、杂果香精、麦香味香精中的一种或多种），经调配、均质、杀菌后过滤经灌装或（过滤、灌装、杀菌）而制成的果汁含量不低于 2.5% 果味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 浓缩果汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 酸梅粉、山楂粉、乌梅粉、桂花粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 糖桂花应符合 GB 14884 的规定。

2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 果胶应符合 GB 25533 的规定。

- 2.1.12卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.14三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.19DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.29亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.34苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.35胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.36葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.37β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38复配着色剂应符合 GB 26687 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	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯

色 泽	具有产品应有的色泽	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
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥ 0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）， g/L	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	3.0~6.5	GB 5009. 237
食用盐（以氯化钠计）， g/100g	≤ 0.5	GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009. 12
β -胡萝卜素 ^a ， g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 83
乙酰磺胺酸钾 ^a ， g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009. 140
环己基氨基磺酸钠 ^a （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 ， g/kg	≤ 0.6	GB 5009. 263
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a ， g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 35
日落黄 ^a ， g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 35
亮蓝 ^a ， g/kg	≤ 0.02	GB 5009. 35
诱惑红 ^a ， g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009. 141
苋菜红 ^a ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 35
胭脂红 ^a ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009. 35
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
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
展青霉素， μg/kg (适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁或浆、山楂粉的饮料)	≤ 20	GB 5009. 185
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规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
*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/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 \leq	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL \leq	20				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。

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、pH 值、可溶性固形物、总酸、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

本标准适用以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浆）（浓缩菠萝汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩桔子汁、浓缩金桔汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩酸梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩柚子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁或草莓原浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩椰子汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩蔓越莓汁中的一种或多种）、酸梅粉、山楂粉、乌梅粉中的一种或几种，加入桂花粉、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、食用盐、糖桂花、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、琼脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸或 DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、苋菜红、胭脂红、葡萄皮红、 β -胡萝卜素、复配着色剂[亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、诱惑红、苋菜红、胭脂红、氯化钠中的几种]、食品用香精（菠萝香精、芒果香精、桔子香精、金桔香精、水蜜桃香精、桃味香精、梨香精、猕猴桃香精、酸梅香精、乌梅香精、柠檬香精、葡萄香精、山楂香精、蓝莓香精、柚子香精、荔枝香精、木瓜香精、苹果香精、草莓香精、哈密瓜香精、枇杷香精、椰子香精、橙香精、香蕉香精、蔓越莓香精、蓝莓香精、枣味香精、杂果香精、麦香味香精中的一种或多种），经调配、均质、杀菌后过滤经灌装或（过滤、灌装、杀菌）而制成的果汁含量不低于 2.5% 果味饮料。

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。

安阳市龙安区朝阳食品饮料厂