



410748S-2022



漯河市怡滕食品饮料有限公司企业标准

Q/LYY 0011S-2022

果味饮料

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

漯河市怡滕食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市怡滕食品饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：张文东。

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、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩酸梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁或草莓原浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆中的一种或多种）、酸梅粉、山楂粉、乌梅粉中的一种或几种，加入白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、琼脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、L-苹果酸或 DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、 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、水蜜桃香精、桃味香精、梨香精、酸梅香精、乌梅香精、柠檬香精、葡萄香精、山楂香精、蓝莓香精、荔枝香精、草莓香精、哈密瓜香精、橙香精、香蕉香精、红茶香精、冰糖雪梨香精、冰红茶香精、青梅香精、绿茶香精、绿豆香精中的一种或几种），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。

根据所用原辅料中原料及香精不同分为以下几类：芒果果味饮料、菠萝果味饮料、葡萄果味饮料、草莓果味饮料、桃果味饮料、冰糖雪梨果味饮料、酸梅汤果味饮料、冰红茶果味饮料、柠檬果味饮料、山楂果味饮料、蓝莓果味饮料、荔枝果味饮料、香蕉果味饮料、橙果味饮料、哈密汁果味饮料、青梅绿茶果味饮料、绿豆风味果味饮料。

2 要求

2.1 原料要求

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 20882.4 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.11 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.31 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.32 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.33 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.34 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
色 泽	具有该产品特有色泽，色泽均一	从混合均匀的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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。
性 状	液态	
气、滋味	具有该产品特有气、滋味，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), %	≥	1.0 GB/T 12143
总酸 (以一分子柠檬酸计), g/L	≥	0.1 GB 12456
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) ^b , g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3 GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.6 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
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
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
亮蓝 ^b , g/kg	≤	0.02 GB 5009.35
诱惑红 ^b , g/kg	≤	0.1 SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 ^b , g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
胭脂红 ^b , g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25 GB 22255
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0 GB 5009.83
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20 GB 5009.185
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤	150 GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤	20 GB 5009.14 和 GB 5009.90 和 GB 5009.13
<p>^a 仅适用于金属罐包装产品的检验, ^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验, ^c 仅适用于添加浓缩苹果汁 (浆)、浓缩山楂汁 (浆)、山楂粉的产品检验。</p> <p>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 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>		

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 ≤	15				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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。</p> <p>注 3: *霉菌、酵母严于食品安全国家标准 7101 的规定。</p>					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、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、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩梨汁、浓缩酸梅汁、浓缩柠檬汁、浓缩山楂汁或浆、浓缩乌梅汁或浆、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁或草莓原浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆中的一种或多种）、酸梅粉、山楂粉、乌梅粉中的一种或几种，加入白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、琼脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、L-苹果酸或 DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、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、 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、水蜜桃香精、桃味香精、梨香精、酸梅香精、乌梅香精、柠檬香精、葡萄香精、山楂香精、蓝莓香精、荔枝香精、草莓香精、哈密瓜香精、橙香精、香蕉香精、红茶香精、冰糖雪梨香精、冰红茶香精、青梅香精、绿茶香精、绿豆香精中的一种或几种），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》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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》要求制订了本企业标准，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 的规定。