



410788S-2022



漯河健牌饮品有限公司企业标准

Q/LJPS 0001S-2022

# 果味饮料

2022-04-02 发布

2022-04-02 实施

漯河健牌饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河健牌饮品有限公司提出。

本标准由漯河健牌饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：张军、万世浩。

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（粗滤、离子交换、反渗透）为主要原料，加入浓缩果汁/浆（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆中的一种或多种），加入茶粉（绿茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、乳粉、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用盐、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、L-苹果酸或DL-苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、乌梅香精、竹叶香精、红牛香精、酸梅香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、核桃香精、杏仁香精、咖啡香精、乳味香精、乳酸菌味香精中的一种或多种）中的多种，经配料、调配、过滤、高温瞬时灭菌、热灌装、封口等工艺制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的果味饮料。

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（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 绿茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4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 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 苋菜红应符合 GB 4479.1的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173的规定。
- 2.1.32 食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、乌梅香精、竹叶香精、红牛香精、酸梅香精、核桃香精、杏仁香精、咖啡香精、乳味香精、乳酸菌味香精）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
色 泽	具有产品应有的色泽	
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), g/L	≥	0.1	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	0.1	GB 12456
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (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 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743或GB 5009.141
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
pH 值		3.0-4.0	GB/T 5750.4

注：a仅适用于添加该食品添加剂的产品；

b仅适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁或山楂浆的产品；

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。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。  
\*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 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。型式检验项目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（粗滤、离子交换、反渗透）为主要原料，加入浓缩果汁/浆（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆中的一种或多种），加入茶粉（绿茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、乳粉、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用盐、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、L-苹果酸或DL-苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、乌梅香精、竹叶香精、红牛香精、酸梅香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、核桃香精、杏仁香精、咖啡香精、乳味香精、乳酸菌味香精中的一种或多种）中的多种，经配料、调配、过滤、高温瞬时灭菌、热灌装、封口等工艺制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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。

维生素C（抗坏血酸）在产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

漯河健牌饮品有限公司