



411444S-2022



河南微妙餐饮管理有限公司企业标准

Q/HWM 0002S-2022

# 果味饮料

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

河南微妙餐饮管理有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南微妙餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱梦迪。

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（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浆）（浓缩青梅汁、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、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、 $\beta$ -胡萝卜素、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、过滤、杀菌、灌装、封口等工艺加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 果味饮料。

根据所用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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.26  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 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 杯，倒入一透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品特有色泽，色泽均一	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、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），%	$\geq$ 0.1	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	$\geq$ 0.1	GB 12456
铅（以 Pb 计），mg/L	$\leq$ 0.3	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己氨基磺酸计），g/kg	$\leq$ 0.6	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg	$\leq$ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	$\leq$ 0.3	GB/T 5009.140

三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
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
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	≤	0.02	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
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; b 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。 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。			

## 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 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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; ※霉菌、酵母严于食品安全国家标准 7101 的规定。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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、总酸、菌落总数、大肠菌群。形式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁（浆）（浓缩青梅汁、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、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、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、过滤、杀菌、灌装、封口等工艺加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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。

河南微妙餐饮管理有限公司

QB