



411649S-2022



焦作甘汁泉饮品有限公司企业标准

Q/JGZQ 0001S-2022

果味饮料

2022-06-22 发布

2022-06-22 实施

焦作甘汁泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作甘汁泉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁文艺。

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（经粗滤、精滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩青瓜汁、浓缩留香瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩橘子汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖中的几种，添加或不添加水果粒（芒果粒、橘子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、添加库拉索芦荟凝胶、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、奇亚籽、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、金银花提取液（金银花水煮提取）、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、牛磺酸、烟酸、肌醇、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、六偏磷酸钠、磷酸、二氧化碳、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、乙基麦芽酚、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、雪碧香精、乳浊香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、青瓜味香精、留香瓜味香精、酸梅汤香精、椰子香精、枇杷香精、青梅绿茶香精、卡曼橘香精、绿豆香精、樱花香精、红牛香精、杂果香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成的果汁含量不低于 2.5%果味饮料。

产品根据所用原料的不同分为：果味饮料、苏打果味饮料、葡萄糖果味饮料、维生素强化果味饮料、牛磺酸强化果味饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 水果粒应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 奇亚籽应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.18 乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.19 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

- 2.1.30 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.31 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.32 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.33 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.34 维生素 B₁₂应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.35 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.40 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.44 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.49 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.50 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.51 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.52 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.53 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.54 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.55 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.56 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.57 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.58 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.59 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 和原卫生部关于嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告 (卫生部公告 2008 年第 12 号) 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，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	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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), %	≥ 0.1	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
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
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 ^a (以对羟基苯甲酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.31
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
溴酸盐 ^b , mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
锌 ^c (以 Zn 计), mg/kg	3~20	GB 5009.14

维生素 B ₆ ^c , mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^c , μg/kg	0.6~1.8	GB/T 5009.217
肌醇 ^c , mg/kg	60~120	GB 5009.270
牛磺酸 ^c , g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸 ^c , mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 E ^c , mg/kg	10~40	GB 5009.82
展青霉素 ^d , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
<p>注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 适用于添加相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>b 溴酸盐指标适用于臭氧杀菌的产品检验。</p> <p>c 适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验。</p> <p>d 展青霉素指标适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果粒、山楂粒的产品。</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 GB 2760 规定的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 平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。</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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。型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（经粗滤、精滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩青瓜汁、浓缩留香瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩枇杷汁、浓缩西瓜汁、浓缩青柠汁、浓缩橘子汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖中的几种，添加或不添加水果粒（芒果粒、橘子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、添加库拉索芦荟凝胶、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、木糖醇、奇亚籽、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（嗜热链球菌）】、金银花提取液（金银花水煮提取）、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、牛磺酸、烟酸、肌醇、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）、六偏磷酸钠、磷酸、二氧化碳、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠、乙基麦芽酚、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、雪碧香精、乳浊香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、青瓜味香精、留香瓜味香精、酸梅汤香精、椰子香精、枇杷香精、青梅绿茶香精、卡曼橘香精、绿豆香精、樱花香精、红牛香精、杂果香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口、包装而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》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C在产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作甘汁泉饮品有限公司