



411698S-2022



通许县森泉桶装水加工厂企业标准

Q/TSQ 0001S-2022

果味饮料

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

通许县森泉桶装水加工厂 发布

前 言

本标准由通许县森泉桶装水加工厂提出并起草。

本标准起草人：宋雪英。

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，添加浓缩果汁（浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩橘子汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桑葚汁、浓缩西番莲汁、浓缩树莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西柚汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩木瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩柚子汁中的一种或几种），添加或不添加碳酸氢钠，添加白砂糖、食用盐、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用色素（ β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝、苋菜红、胭脂红中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用香精（菠萝香精、橘子香精、苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、香蕉香精、黄桃香精、荔枝香精、哈密瓜香精、桑葚香精、西番莲香精、树莓香精、猕猴桃香精、黑加仑香精、木瓜香精、柠檬茶香精、西柚香精、红枣香精、酸梅汤香精、山楂香精、乌梅香精、石榴香精、枇杷香精、蓝莓香精、葡萄香精、芒果香精、樱桃香精、柚子香精、清凉味香精、竹叶味香精、薄荷味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 果味饮料。

根据原辅料不同可分为：果味饮料（山楂味饮料、菠萝味饮料、橘子味饮料、苹果味饮料、水蜜桃味饮料、柠檬味饮料、香蕉味饮料、黄桃味饮料、红枣枸杞味饮料、荔枝味饮料、哈密瓜味饮料、桑葚味饮料、西番莲味饮料、树莓味饮料、猕猴桃味饮料、柠檬味饮料、西柚味饮料、桔子味饮料、红枣味饮料、石榴味饮料、枇杷味饮料、蓝莓味饮料、葡萄味饮料、芒果味饮料、黑加仑味饮料、木瓜味饮料、樱桃味饮料、柚子味饮料）；苏打果味饮料（菠萝味、橘子味、苹果味、水蜜桃味、柠檬味、香蕉味、黄桃味、荔枝味、哈密瓜味、桑葚味、西番莲味、树莓味、猕猴桃味、黑加仑味、木瓜味、柠檬茶味、西柚味、红枣味、酸梅汤味、山楂味、乌梅味、石榴味、枇杷味、蓝莓味、葡萄味、芒果味、樱桃味、柚子味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.9 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料成分沉淀	

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
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.25 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），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（阿斯巴甜） ^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
胭脂红 ^a ，g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg ≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg ≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg ≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg ≤	0.03	GB 5009.278
展青霉素 ^b ，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于使用该食品添加剂的产品；</p> <p>b 仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品检验；</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 GB 2760 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 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
注：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

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、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（经过滤、反渗透）为原料，添加浓缩果汁（浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩橘子汁、浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩香蕉汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣枸杞汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桑葚汁、浓缩西番莲汁、浓缩树莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩西柚汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩木瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩柚子汁中的一种或几种），添加或不添加碳酸氢钠，添加白砂糖、食用盐、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用色素（ β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、焦糖色、亮蓝、苋菜红、胭脂红中的一种或几种）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食用香精（菠萝香精、橘子香精、苹果香精、水蜜桃香精、柠檬香精、香蕉香精、黄桃香精、荔枝香精、哈密瓜香精、桑葚香精、西番莲香精、树莓香精、猕猴桃香精、黑加仑香精、木瓜香精、柠檬茶香精、西柚香精、红枣香精、酸梅汤香精、山楂香精、乌梅香精、石榴香精、枇杷香精、蓝莓香精、葡萄香精、芒果香精、樱桃香精、柚子香精、清凉味香精、竹叶味香精、薄荷味香精中的一种或几种）、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

通许县森泉桶装水加工厂

QB