



412037S-2022



孟州市五龙泉饮品有限公司企业标准

Q/MWY 0002S-2022

# 果味饮料

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

孟州市五龙泉饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由孟州市五龙泉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王俊杰。

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、反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩西柚汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩红葡萄汁、浓缩白葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩黑加仑汁、浓缩猕猴桃、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩山楂汁中的一种或几种）、西瓜汁、浓缩苹果汁为原料，添加羧甲基纤维素钠、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（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、苋菜红、苯甲酸钠、食品用香精（柠檬香精、芒果香精、桃香精、柚子香精、橙香精、梨香精、苹果香精、蓝莓香精、卡曼橘香精、红葡萄香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、荔枝香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、山楂香精中的一种）的多种，经调配、瞬时灭菌、灌装工艺制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 果味饮料。

产品根据所使用原料的不同分为：柠檬味果味饮料、芒果味果味饮料、桃味果味饮料、西柚味果味饮料、橙味果味饮料、梨味果味饮料、苹果味果味饮料、蓝莓味果味饮料、卡曼橘味果味饮料、红葡萄味果味饮料、白葡萄味果味饮料、红枣味果味饮料、草莓味果味饮料、荔枝味果味饮料、黑加仑味果味饮料、猕猴桃味果味饮料、哈密瓜味果味饮料、樱桃味果味饮料、西瓜味果味饮料、百香果味果味饮料、山楂味果味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合GB 15203和GB/T 20882.4的规定。

2.1.3 浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩西柚汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩红葡萄汁、浓缩白葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩黑加仑汁、浓缩猕猴桃、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩山楂汁）应符合GB 17325的规定。

2.1.4 西瓜汁应符合GB/T 31121的规定。

2.1.5 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。

2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

- 2.1.9 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。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合的 GB 6227.1 规定。
- 2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 食品用香精（柠檬香精、芒果香精、桃香精、柚子香精、橙香精、梨香精、苹果香精、蓝莓香精、卡曼橘香精、红葡萄香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、荔枝香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、山楂香精）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	均匀一致液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB 12456
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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苯甲酸钠(以苯甲酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)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。 b 仅适用于添加浓缩山楂汁的产品检验。			

## 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
a: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。 *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 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群。

---

H N

Q B

## 编制说明

果味饮料是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩柠檬汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩西柚汁、浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩红葡萄汁、浓缩白葡萄汁、浓缩枣汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩黑加仑汁、浓缩猕猴桃、浓缩哈密瓜汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩山楂汁中的一种或几种）、西瓜汁、浓缩苹果汁为原料，添加羧甲基纤维素钠、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（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬黄、日落黄、亮蓝、诱惑红、焦糖色、苋菜红、苯甲酸钠、食品用香精（柠檬香精、芒果香精、桃香精、柚子香精、橙香精、梨香精、苹果香精、蓝莓香精、卡曼橘香精、红葡萄香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、荔枝香精、黑加仑香精、猕猴桃香精、哈密瓜香精、樱桃香精、西瓜香精、百香果香精、山楂香精中的一种）的多种，经调配、瞬时灭菌、灌装工艺制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

孟州市五龙泉饮品饮料有限公司