



411796S-2022



温县城堡饮品有限公司企业标准

Q/WCY 0002S-2022

果味饮料

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

温县城堡饮品有限公司 发布

前 言

本标准由温县城堡饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄英桃。

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、反渗透处理）、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、冰糖中的一种或几种，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、库拉索芦荟凝胶粒中的一种或几种）、添加乙酰磺胺酸钾、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、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）（抗氧化剂）、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、樱花香精中的一种或几种）中的一种或几种，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、营养素强化果味饮料。

2 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 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 水果粒应干净、卫生、无污染、无霉变及病虫害，并符合 GB 2762、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（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 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 奇亚籽应符合卫生计生委 2014 年第 10 号和 GB 19300 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/T 10789 的规定。
- 2.1.19 金银花应符合应符合《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 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.34 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版二部）的规定。
- 2.1.35 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.38 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.40 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.43 植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.47 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.48 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.53 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.54 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.55 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.56 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.57 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.58 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 | 从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、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），% | ≥ 0.1 | GB/T 12143 |

| | | | |
|---|---|---------|----------------------------|
| 总砷（以 As 计），mg/L | ≤ | 0.2 | GB 5009.11 |
| *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 | ≤ | 0.02 | GB 5009.35 |
| 磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 溴酸盐 ^b ，mg/kg | ≤ | 0.01 | GB/T 5750.10 |
| 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 |
| 注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验； b 仅适用于臭氧杀菌的产品检验； c 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品检验； | | | |

d 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果粒、山楂粒的产品检验；

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 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 ^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 1: a 样品的采样和处理按 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，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；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验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（经粗滤、反渗透处理）、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、冰糖中的一种或几种，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、库拉索芦荟凝胶粒中的一种或几种）、添加乙酰磺胺酸钾、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、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）（抗氧化剂）、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、樱花香精中的一种或几种）中的一种或几种，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》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。

温县城堡饮品有限公司