许昌椰小帽饮品有限公司企业标准

Q/XYY 0001S-2023

果味饮料

2023-06-12 发布　　2023-06-12 实施

许昌椰小帽饮品有限公司 发布

前　言

本标准由许昌椰小帽饮品有限公司提出。

本标准由许昌椰小帽饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：张军、赵雅南。

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（粗滤、反渗透）为主要原料，加入浓缩果汁/浆（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈蜜瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆中的一种或多种），加入茶粉（绿茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、乳粉、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用盐、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、L-苹果酸或DL-苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈蜜瓜味香精、香蕉味香精、乌梅香精、竹叶香精、红牛香精、酸梅香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、核桃香精、杏仁香精、咖啡香精、乳味香精、乳酸菌味香精中的一种或多种）中的多种，经配料、调配、过滤、高温瞬时灭菌、热灌装、封口等工艺制成的果汁含量≥2.5%的果味饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品：橙味饮料、水蜜桃味饮料、芒果味饮料、菠萝味饮料、葡萄味饮料、山楂味饮料、乌梅味饮料、苹果味饮料、柠檬味饮料、蓝莓味饮料、黄桃味饮料、红枣味饮料、梨味饮料、樱桃味饮料、椰子味饮料、西瓜味饮料、猕猴桃味饮料、荔枝味饮料、西柚味饮料、草莓味饮料、西番莲味饮料、百香果味饮料、哈密瓜味饮料、香蕉味饮料。

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（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈蜜瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆）应符合 GB 17325的规定。

2.1.3 绿茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉应符合NY/T 2672的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

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

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.18 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.19 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 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 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4的规定。

2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定。

2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184的规定。

2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1的规定。

2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1的规定。

2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1的规定。

2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222的规定。

2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217的规定。

2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173的规定。

2.1.32 食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈蜜瓜味香精、香蕉味香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、乌梅香精、竹叶香精、红牛香精、酸梅香精、核桃香精、杏仁香精、咖啡香精、乳味香精、乳酸菌味香精）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瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、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），g/L	≥	0.1	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1	GB 12456
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾[a]，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[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
亮蓝[a]，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红[a]，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743或GB 5009.141
苋菜红[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
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
展青霉素[b]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
磷酸盐[a]（以PO_4^{3-}计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
pH 值		3.0-4.0	GB/T 5750.4
注：[a]仅适用于添加该食品添加剂的产品； [b]仅适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁或山楂浆的产品；			

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。 *霉菌、酵母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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验项目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（粗滤、反渗透）为主要原料，加入浓缩果汁/浆（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩乌梅汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩百香果汁、浓缩哈蜜瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆中的一种或多种），加入茶粉（绿茶粉、红茶粉、茉莉花茶粉中的一种或几种）、乳粉、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用盐、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、L-苹果酸或DL-苹果酸、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、胭脂红、焦糖色、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、雪梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、西番莲味香精、百香果味香精、哈蜜瓜味香精、香蕉味香精、乌梅香精、竹叶香精、红牛香精、酸梅香精、绿茶香精、红茶香精、茉莉花茶香精、核桃香精、杏仁香精、咖啡香精、乳味香精、乳酸菌味香精中的一种或多种）中的多种，经配料、调配、过滤、高温瞬时灭菌、热灌装、封口等工艺制成的果汁含量≥2.5%的果味饮料。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

维生素C（抗坏血酸）在产品中作为抗氧化剂使用。

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。

许昌椰小帽饮品有限公司