



412256S-2023



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0009S-2023

果味饮料

2023-07-27 发布

2023-07-27 实施

辉县市优珍饮品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市优珍饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：路艳梅。

本标准自发布实施日起替代Q/HYY 0009S-2020(备案号：414221S-2020)。

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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁其中的一种或多种），加入三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用盐、蜂蜜、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精，杨梅香精、百香果香精、石榴香精、草莓香精、樱桃香精、枇杷香精、提子香精、梅子香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的果味饮料。

根据产品风味的不同可分为柠檬味果味饮料、蜜柚味果味饮料、蜜桔味果味饮料、蓝莓味果味饮料、椰子味果味饮料、葡萄味果味饮料、水蜜桃味果味饮料、红枣味果味饮料、芒果味果味饮料、苹果味果味饮料、梨味果味饮料、荔枝味果味饮料、金桔柠檬味果味饮料、黄瓜柠檬味果味饮料、橙味果味饮料、杨梅味果味饮料、黄瓜梨味果味饮料、芒果橙味果味饮料、芒果桃味果味饮料、百香果味果味饮料、石榴味果味饮料、草莓味果味饮料、樱桃味果味饮料、枇杷味果味饮料、提子味果味饮料、梅子味果味饮料、蔓越莓味果味饮料、哈密瓜味果味饮料。

2 要求

2.1 原料

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/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁）应符合 GB 17325 规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.12 食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精，杨梅香精、百香果香精、石榴香精、草莓香精、樱桃香精、枇杷香精、提子香精、梅子香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精）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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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	透明	
气、滋味	具有相应水果的气、滋味，滋味柔和； 酸甜可口，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),% $\geq$	0.5	GB/T 12143
pH 值	2.5~4.5	GB/T 5750.4
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜），g/kg $\leq$	0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b （蔗糖素），g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/kg $\leq$	20	GB 5009.185
a 仅适用于添加苹果浓缩汁的饮料。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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 ^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 ≤	10				GB 4789. 15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。 注 2：*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。 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 值的样品件数；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。					

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 14881 和 GB 12695 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

果味饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）为主要原料，添加果葡糖浆、浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、桔子浓缩汁、蓝莓浓缩汁、椰子汁、葡萄浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、红枣浓缩汁、芒果浓缩汁、苹果浓缩汁、梨浓缩汁、荔枝浓缩汁、金桔浓缩汁、橙浓缩汁、杨梅浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、草莓浓缩汁、樱桃浓缩汁、枇杷浓缩汁、青梅浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、哈密瓜浓缩汁其中的一种或多种），加入三氯蔗糖（蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 C、食用盐、蜂蜜、食用香精（柠檬香精、柚子香精、桔子香精、蓝莓香精、椰子香精、葡萄香精、水蜜桃香精、红枣香精、芒果香精、苹果香精、梨香精、荔枝香精、金桔香精、黄瓜香精、橙香精，杨梅香精、百香果香精、石榴香精、草莓香精、樱桃香精、枇杷香精、提子香精、梅子香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的果味饮料。

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。

本标准中维生素C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。

辉县市优珍饮品有限公司