



412262S-2023



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0040S-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：张瑞。

本标准自发布实施日起替代Q/HYY 0040S-2019(备案号：411868S-2019)。

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、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、蜜桔浓缩汁、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、刺梨浓缩汁中的一种或几种），再添加赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、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、樱花香精、橙花香精、刺梨香精、百香果香精、玫瑰香精、山竹香精、茶花香精、芦荟香精、接骨木花香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装而制成的果味饮料。

根据添加原料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、樱花荔枝味果味饮料、橙花杨梅味果味饮料、茶花刺梨味果味饮料、百香果刺梨味果味饮料、玫瑰山竹味果味饮料、芦荟荔枝味果味饮料、接骨木花葡萄味果味饮料。

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 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.3 浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、蜜桔浓缩汁、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、刺梨浓缩汁）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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 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、樱花香精、橙花香精、刺梨香精、百香果香精、玫瑰香精、山竹香精、芦荟香精、茶花香精、接骨木花香精）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), % | ≥ 0.01 | GB/T 12143 |
| pH 值 | 2.5~4.5 | GB/T 5750.4 |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^b (安赛蜜), g/kg | ≤ 0.30 | GB/T 5009.140 |
| 山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.28 |
| 环己基氨基磺酸钠 ^b (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ 0.65 | GB 5009.97 |

| | | | |
|---|---|------|-------------|
| 三氯蔗糖 ^b （蔗糖素），g/kg | ≤ | 0.25 | GB 22255 |
| 展青霉素 ^a ，μg/kg | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| a 仅适用于苹果浓缩汁的饮料。 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 | GB4789.2 |
| 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：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | | |
| 注 3：*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 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、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果味饮料是以深井水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果汁（柠檬浓缩汁、柚子浓缩汁、蜜桔浓缩汁、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、刺梨浓缩汁中的一种或几种），再添加赤藓糖醇、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、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、樱花香精、橙花香精、刺梨香精、百香果香精、玫瑰香精、山竹香精、茶花香精、芦荟香精、接骨木花香精中的一种或几种)中的几种，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。

辉县市优珍饮品有限公司

QB