



辉县市优珍饮品有限公司企业标准

Q/HYY 0035S-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、袁慧杰。

本标准自发布实施日起替代Q/HYY 0035S-2019(备案号: 412609S-2019)。

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、杨梅浓缩汁中的一种或几种),再添加果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、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。

根据添加原辅料不同可分为: 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。

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 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 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) 应符合 GB 17325 的规定。
- 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 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 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) 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	
色泽	透明	洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察	
气、滋味	具有相应水果的气、滋味,滋味柔和;酸甜可口,无异味	色泽、性状及杂质,嗅其气味,然	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀	后以温开水漱口,品其滋味	

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. 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(安赛蜜),g/kg ≤		0.30	GB/T 5009.140
a苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	\leqslant	1.0	GB 5009. 28
b展青霉素,μg/kg	\leq	20	GB 5009. 185
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			
1. 仅活用无法加基用浓缩汁的充且抡砂			

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

		采样方案					
项目	n	С	m	M	检验方法		
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 ≤		1	GB 4789. 15				
*酵母,CFU/mL ≤		1	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;							

b 仅适用于添加苹果浓缩汁的产品检验。

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 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; 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、二级反渗透)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、杨梅浓缩汁中的一种或几种),再添加果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、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,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。

辉县市优珍饮品有限公司

