



412612S-2023

河南一品云台生物科技有限公司企业标准

Q/HYT 0003S-2023

果味饮料

2023-08-18 发布

2023-08-18 实施

河南一品云台生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南一品云台生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹玉琦。

HN
QB

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）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁为主要原料，添加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用盐、食用色素（日落黄、胭脂红、亮蓝中的一种或几种）、食用香精（草莓味香精、蓝莓味香精、香蕉味香精、红豆味香精、香芋味香精、椰子味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、桃味香精、木瓜味香精、红枣味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、核桃味香精、酸梅味香精、西柚味香精、柠檬味香精、山楂味香精、番茄味香精、青梅味香精、菠萝味香精、苹果味香精、葡萄味香精中的一种或几种），经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 果味饮料。

根据添加原料不同可分为：草莓味果味饮料、蓝莓味果味饮料、香蕉味果味饮料、红豆味果味饮料、香芋味果味饮料、椰子味果味饮料、芒果味果味饮料、哈密瓜味果味饮料、桃味果味饮料、木瓜味果味饮料、红枣枸杞味果味饮料、枇杷味果味饮料、核桃味果味饮料、酸梅味果味饮料、西柚味果味饮料、柠檬味果味饮料、山楂味果味饮料、番茄味果味饮料、青梅味果味饮料、菠萝味果味饮料、苹果味果味饮料。

2要求

2.1原辅料

2.1.1白砂糖应符合GB 317和GB 13104的规定。

2.1.2果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4和GB 15207的规定。

2.1.3浓缩苹果汁应符合GB 17325的规定。

2.1.4食用香精（草莓味香精、蓝莓味香精、香蕉味香精、红豆味香精、香芋味香精、椰子味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、桃味香精、木瓜味香精、红枣味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、核桃味香精、酸梅味香精、西柚味香精、柠檬味香精、山楂味香精、番茄味香精、青梅味香精、菠萝味香精、苹果味香精、葡萄味香精）应符合 GB 30616的规定。

2.1.5柠檬酸应符合 GB 1886.235的规定。

2.1.6生产用水应符合 GB 5749的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.8柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。

2.1.9食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.10日落黄应符合 GB 6227.1的规定。

2.1.11胭脂红应符合 GB 4480.1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山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

- 2.1.14三氯蔗糖（蔗糖素）应符合GB 25531的规定。
- 2.1.15乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540的规定。
- 2.1.16亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.17苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.18乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100规定。
- 2.1.19D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.20食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1要求。

表1感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液体	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3理化指标

理化指标应符合表2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
pH值	3.0~5.0	GB/T 5750.4
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)，g/kg	≤ 0.21	GB 5009.97
总酸（以柠檬酸计），%	≥ 0.1	GB 12456
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)，g/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^b （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

亮蓝 ^c （以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	1.0	GB/T 12143
注：a、b、c仅适用于添加该种食品添加剂的产品。			
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4微生物限量

微生物指标应符合表 3 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
注：1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					
3：*霉菌和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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881和GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、可溶性固形物、pH 值、总酸、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）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁为主要原料，添加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖（蔗糖素）、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用盐、食用色素（日落黄、胭脂红、亮蓝中的一种或几种）、食用香精（草莓味香精、蓝莓味香精、香蕉味香精、红豆味香精、香芋味香精、椰子味香精、芒果味香精、哈密瓜味香精、桃味香精、木瓜味香精、红枣味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、核桃味香精、酸梅味香精、西柚味香精、柠檬味香精、山楂味香精、番茄味香精、青梅味香精、菠萝味香精、苹果味香精、葡萄味香精中的一种或几种），经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 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》、《其他饮料类生产许可证审查细则》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南一品云台生物科技有限公司

QB