



411737S-2024



安阳市丽之源食品有限公司企业标准

Q/ALS 0001S-2024

果味饮料

2024-07-08 发布

2024-07-08 实施

安阳市丽之源食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市丽之源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程高峰。

本标准替代Q/ALS 0001S-2018。

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为主要原料，添加浓缩果汁/浆（青梅、苹果、桔子、西柚、蜜桃、红枣、葡萄、蓝莓、芒果、菠萝、哈密瓜、雪梨、山楂、酸梅、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、草莓、柠檬、枸杞、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、青桔、樱桃、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口、喷淋消毒、包装加工而成的果味饮料。

根据果汁/浆来源不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.14 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.17 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.18 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

- 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. 1. 21山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- 2. 1. 22苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- 2. 1. 23乙基麦芽酚应符合 GB 1886. 208 的规定。
- 2. 1. 24食品用香精应符合 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	具有产品应有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0. 3	GB 5009. 140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0. 25	GB 22255 或 GB 5009. 298
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
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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0. 03	GB 5009. 278
锌 ^b ，mg/kg	3~20	GB 5009. 14
展青霉素，μg/kg（使用苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009. 185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品； 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 ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/mL ≤	20				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 4789. 25 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，添加浓缩果汁/浆（青梅、苹果、桔子、西柚、蜜桃、红枣、葡萄、蓝莓、芒果、菠萝、哈密瓜、雪梨、山楂、酸梅、玫瑰瓜、西瓜、黄桃、橙、草莓、柠檬、枸杞、石榴、荔枝、西番莲、香蕉、猕猴桃、青桔、樱桃、椰子、黑加仑、枇杷、沙棘、火龙果、蔓越莓、桑葚、柚子、百香果、山竹、青柠、西梅、青梅、木瓜、甘蔗中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口、喷淋消毒、包装加工而成的果味饮料。

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》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市丽之源食品有限公司