



411411S-2025

河南秦十三食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2025

# 果味饮料

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南秦十三食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南秦十三食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南秦十三食品有限公司。

本标准主要起草人：米景振。

本标准自发布实施之日代替 Q/HQS 0001S-2022。

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（经粗滤、精滤、反渗透等处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩山楂汁、浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、浓缩酸枣汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁中的一种或几种）添加白砂糖、果葡糖浆、糖桂花、食用盐中的几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、焦糖色、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、日落黄、柠檬黄、黄原胶、羧甲基纤维素钠、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（酸梅汤香精、蜂蜜香精、白糖香精、冬瓜茶香精、菠萝香精、山楂香精、酸梅香精、红枣香精、雪梨香精、冰糖香精、苹果香精、桂花香精、橙汁香精、芒果香精、水蜜桃香精中的几种）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、三氯蔗糖、阿力甜、纽甜中的几种，经加热、配料、过滤、均质或不均质、混合、杀菌、过滤、灌装而成的果汁含量不低于 2.5% 的果味饮料。

根据所用原料不同，可分为：酸梅味饮料、酸枣味饮料、雪梨味饮料、苹果味饮料、橙味饮料、芒果味饮料。

## 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 浓缩山楂汁、浓缩雪梨汁、浓缩乌梅汁、浓缩酸枣汁、浓缩芒果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 食用香精（酸梅汤香精、蜂蜜香精、白糖香精、冬瓜茶香精、菠萝香精、山楂香精、酸梅香精、红枣香精、雪梨香精、冰糖香精、苹果香精、桂花香精、橙汁香精、芒果香精、水蜜桃香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 糖桂花应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.25 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.26 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.28 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.29 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.30 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 阿力甜应符合 GB 1886.99 的规定。
- 2.1.33 纽甜应符合 GB 29944 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	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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，久置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
pH 值	3.0-5.0	GB/T 5750.4

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜蜜素 <sup>b</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
柠檬黄 <sup>b</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>b</sup> （以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
安赛蜜 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
阿斯巴甜 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甜菊糖苷 <sup>b</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
阿力甜 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.263
纽甜 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247

注 1：a 仅适用于添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品的检测。

注 2：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。

注 3：同一功能的食品添加剂（着色剂、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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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。

## 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透等处理）为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩山楂汁、浓缩雪梨汁、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、浓缩酸枣汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁中的一种或几种）添加白砂糖、果葡糖浆、糖桂花、食用盐中的几种，添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、焦糖色、果绿（氯化钠、亮蓝、柠檬黄）、日落黄、柠檬黄、黄原胶、羧甲基纤维素钠、甜蜜素、安赛蜜、阿斯巴甜、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用香精（酸梅汤香精、蜂蜜香精、白糖香精、冬瓜茶香精、菠萝香精、山楂香精、酸梅香精、红枣香精、雪梨香精、冰糖香精、苹果香精、桂花香精、橙汁香精、芒果香精、水蜜桃香精中的几种）、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、三氯蔗糖、阿力甜、纽甜中的几种，经加热、配料、过滤、均质或不均质、混合、杀菌、过滤、灌装而成的果汁含量不低于 2.5%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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南秦十三食品有限公司