

Q/FTGZ

敦煌市飞天果汁生物工程有限责任公司企业标准

Q/FTGZ0001S—2019

代替Q/FTGZ0001S-2017

果味饮料

2019-01-02 发布

2019-01-02 实施

敦煌市飞天果汁生物工程有限责任公司 发布

目 次

前言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 产品分类	2
4 技术要求	2
5 食品添加剂.....	3
6 食品生产加工过程的卫生要求.....	3
7 检验规则.....	3
8 标志、包装、运输、贮存.....	4
9 保质期	4

前 言

本标准对Q/FTGZ0001S-2017进行了修订，与2017年发布相比较，本标准对Q/FTGZ0001S-2017的以下内容进行了修改：

- 保质期更改为杯装、瓶装12个月，易拉罐装为24个月。
- 包装增加了GB 4806.7和GB/T 17590标准要求。

本标准主要起草人：张永宏 张永明

本标准于2017年03月30日首次发布，2019年01月02日第一次修订，并发布实施。

果味饮料

1 范围

本标准规定了果味饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以纯净水为原料，添加5%以上的果汁，辅以白砂糖、食品添加剂（环己氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、食用香精），经调配、过滤、杀菌、灌装等工序制成的果味饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准 食品中环己氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.140	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10789	饮料通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 17590	铝易开盖三片罐
GB 19298	食品安全国家标准 包装饮用水

GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 2357	聚酯（PET）无汽饮料瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

按配方不同产品分为：杏味饮料、红枣枸杞味饮料、苹果味饮料、香水梨味饮料、哈密瓜味饮料、草莓味饮料、桃味饮料、葡萄味饮料。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 原料

4.1.1.1 纯净水：应符合GB 19298的规定。

4.1.1.2 果汁：应符合GB 17325的规定。

4.1.2 辅料

4.1.2.1 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

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

4.1.2.3 乙酰磺胺酸钾：应符合GB 25540的规定。

4.1.2.4 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。

4.1.2.5 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。

4.1.2.6 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的规定。

4.1.2.7 食用香精：应符合GB 30616的规定。

4.2 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
色泽	具有加入物鲜果或果汁的色泽，均匀一致	GB 7101
滋味和气味	具有与加入物应有的水果香味和滋味，果味浓郁、酸甜适口，无异味	
组织形态	均一液体，允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 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），%	≥	3.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/kg	≥	0.1	GB/T 12456
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97

表 2 理化指标 (续)

乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注: 同一功能的食品添加剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。			

4.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表 3 有害物质限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/ kg	≤ 0.05	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计), mg/ kg	≤ 150	GB 5009.16
注: 锡仅适用于金属罐装风味饮料。		

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以均以/25mL 表示)				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 平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
注: 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按照JJF 1070规定的方法进行检验。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定。柠檬酸钠、柠檬酸、食用香精按生产需要适量使用。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样基数不得少于200瓶，抽样数量为20瓶，15瓶用于检验，5瓶留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.6全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签应符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7、QB/T 2357和GB/T 17590要求，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

9 保质期

在符合本标准规定的包装、运输及贮运条件下，产品自生产之日起杯装、瓶装保质期为12个月，易拉罐装保质期为24个月。
