

备案号：225717S-2018

有效期至：2022年04月07日

# Q/TDTP

## 通化东特葡萄酒有限公司企业标准

Q/TDTP0017S-2018  
代替Q/TDTP0017S-2017

### 果汁碳酸饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/TDTP0017S-2018
备案号	225717S-2018
有效期限	2019年04月08日至2022年04月07日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-11-20 发布

2018-11-30 实施

通化东特葡萄酒有限公司 发布

# 果汁碳酸饮料

## 1 范围

本标准适用于以饮用水为主要原料加入水果（蓝莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、草莓、甜橙、樱桃、哈密瓜、葡萄、梨、香蕉、荔枝、菠萝、芒果、猕猴桃、木瓜、杨桃、桑葚、西柚、西番莲、海棠果、椰子、苹果、山楂、金橘、杨梅、青梅、乌梅、无花果、沙棘果）果汁或浓缩果汁的一种或几种，辅以添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、β-胡萝卜素、L-苹果酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、焦糖色（亚硫酸铵法）、苋菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、维生素B<sub>6</sub>、γ-氨基丁酸、食用香精进行调配、充入二氧化碳、罐装、包装等工艺制成的果汁碳酸饮料。

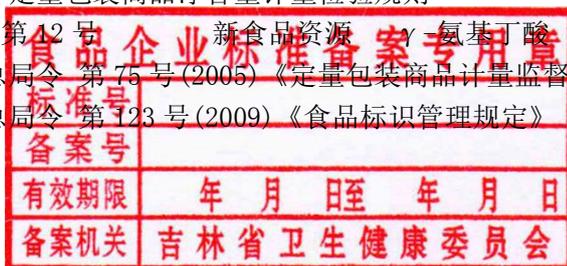
## 2 规范性引用文件

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文件，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 317	白砂糖
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.37	食品安全国家标准 食品添加剂 环乙基氨基磺酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.40	食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯
GB 1886.49	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.100	食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.217	食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
GB 1886.220	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
GB 1886.222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886.228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4479.1	食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB/T 5009.140	饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 5009.141	食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定
GB 5009.154	食品安全国家标准 食品中维生素B6的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.263	食品安全国家标准 食品中阿魏巴甜和阿力甜的测定
GB 5009.278	食品安全国家标准 食品中乙二胺四乙酸盐的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 6227.1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 8821	食品安全国家标准 食品添加剂 $\beta$ -胡萝卜素
GB/T 10789	饮料通则
GB/T 10792	碳酸汽水
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14753	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B6 (盐酸吡哆醇)
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液 (汁、浆)
GB 17762	耐热玻璃器具的安全与卫生要求
GB/T 18192	液体食品无菌包装用纸基复合材料
GB 19297	果、蔬汁饮料卫生标准
GB/T 19787	包装材料 聚烯烃热收缩薄膜
GB/T 20882	果葡糖浆
GB 22255	食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖 (蔗糖素) 的测定
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
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 4587	γ-氨基丁酸
QB 2142	碳酸饮料玻璃瓶
DBS 45/ 009	食品工业用 荔枝汁
NY/T 873	菠萝汁
NY/T 707	芒果汁
NY/T 1071	洋葱
SB/T 10199	苹果浓缩汁
SB/T 10200	葡萄浓缩汁
SB/T 10201	猕猴桃浓缩汁
SB/T 10202	山楂浓缩汁
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
卫生部公告 2009 年	第 12 号 新食品资源 γ-氨基丁酸
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号(2005)	《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(2009)	《食品标识管理规定》



### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

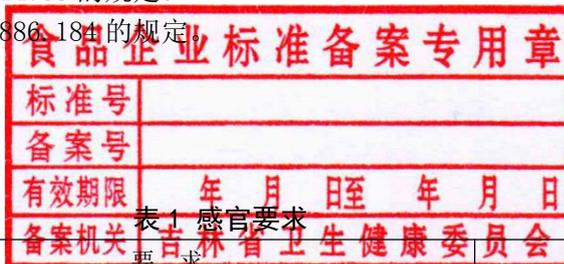
- 3.1.1 蓝莓、黑加仑、柠檬、水蜜桃、草莓、甜橙、樱桃、哈密瓜、梨、香蕉、园枣、木瓜、杨桃、桑葚、西柚、西番莲、海棠果、椰子、金橘、杨梅、青梅、乌梅、无花果、沙棘果浓缩果汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.2 荔枝汁应符合 DBS45/ 009 的规定。
- 3.1.3 菠萝汁应符合 NY/T 873 的规定。
- 3.1.4 芒果汁应符合 NY/T 707 的规定。
- 3.1.5 苹果浓缩汁应符合 SB/T 10199 的规定。
- 3.1.6 葡萄浓缩汁应符合 SB/T 10200 的规定。
- 3.1.7 猕猴桃浓缩汁应符合 SB/T 10201 的规定。
- 3.1.8 山楂浓缩汁应符合 SB/T 10202 的规定。
- 3.1.9 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.15 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.17 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 3.1.21 焦糖色(亚硫酸铵法)应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 3.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 3.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 3.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.26 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.27 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 3.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.29 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 3.1.30 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.31  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.32 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.33  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号、QB/T 4587 的规定。
- 3.1.34 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 3.1.35 维生素 B6 应符合 GB 14753 的规定。
- 3.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有紫红、深红、淡黄、淡蓝、乳白、粉、深绿的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气体，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
组织形态	澄清透明液体（长期放置有微量沉淀）	
滋、气味	具有该产品应有的果香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	



### 3.3 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
二氧化碳容量（20℃）/倍	$\geq$	1.5	GB/T 10792
果汁含量（质量分数）/%	$\geq$	2.5	按生产配料下料验定
总酸（以柠檬酸计）/(g/L)	$\geq$	1	GB/T 12456
总糖/（g/100mL）	$\geq$	3.0	GB/T 5009.8

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目		指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/L)	$\leq$	0.29	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合表 4 的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检 验 方 法
展青霉素（以Pb计）， $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$ 50	GB/T 5009.185
注：仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

## 3.6 微生物限量

应符合表5的规定。

表5 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	$10^2$	$10^4$	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) $\leq$			18		GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) $\leq$			20		GB 4789.15
注： <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.21执行。					

## 3.7 致病菌限量

应符合表6的规定。

表6 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法
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。					

## 3.8 食品添加剂的使用

应符合表7的规定。

表7 食品添加剂

品种	使用功能	使用量 (g/kg)	残留量 (g/kg)	检验方法
环己氨基磺酸钠（甜蜜素）	甜味剂	$\leq 0.65$	-	GB 5009.97
三氯蔗糖（蔗糖素）	甜味剂	$\leq 0.25$	-	GB 22255
阿斯巴甜（含苯丙氨酸）	甜味剂	$\leq 0.6$	-	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计）	防腐剂	$\leq 0.5$	-	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计）	防腐剂	$\leq 1.0$	-	GB 5009.28
二氧化碳	防腐剂	$\geq 1.5$ 倍	-	GB/T 10792
诱惑红	着色剂	$\leq 0.1$	-	GB 5009.141
亮蓝	着色剂	$\leq 0.025$	-	GB 5009.35
苋菜红	着色剂	$\leq 0.05$	-	GB 5009.35
日落黄	着色剂	$\leq 0.1$	-	GB 5009.35
柠檬黄	着色剂	$\leq 0.1$	-	GB 5009.35
胭脂红	着色剂	$\leq 0.05$	-	GB 5009.35

表 7 续 食品添加剂

品种	使用功能	使用量 (g/kg)	残留量 (g/kg)	检验方法
焦糖色 (亚硫酸铵法)	着色剂	适量添加		-
碳酸氢钠	酸度调节剂	适量添加	-	-
羧甲基纤维素钠	增稠剂	适量添加	-	-
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂	≤0.03		GB 5009.278
维生素C	抗氧化剂	适量添加	-	-
D-异抗坏血酸	抗氧化剂	适量添加	-	-
D-异抗坏血酸钠	抗氧化剂	适量添加	-	-
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)	甜味剂	≤0.3	-	GB/T 5009.140
β-胡萝卜素	着色剂	≤2.0		GB 5009.35
柠檬酸	酸度调节剂	适量添加		-
L-苹果酸	酸度调节剂	适量添加		-
DL-苹果酸	酸度调节剂	适量添加		-
苯甲酸钠 (以苯甲酸计)	防腐剂	≤1.0	-	GB 5009.28
食用香精		适量添加		-

食品企业标准备案专用章

标准号

有效期限 年 月 日至 年 月 日

备案机关 吉林省卫生健康委员会

### 3.9 食品营养强化剂的使用

应符合表 8 的规定。

表 8 食品营养强化剂

品种	使用量	强化物质的含量	检验方法
维生素 B <sub>6</sub>	0.6 mg/Kg-1.0 mg/Kg	≥0.6 mg/Kg	GB 5009.154

## 4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 的规定检验。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格后, 附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、二氧化碳容量、总酸、总糖。

### 6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验, 有下列情况时也应进行型式检验:

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 原辅料出现大的波动时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 6.3 组批

同一批投料、同一班次生产的产品为一批次。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

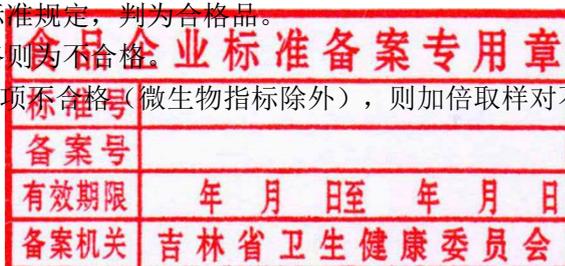
出厂检验、型式检验时，每批随机抽取 12 个最小独立包装，8 个供感官、理化、微生物检验 4 个留样备用。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部达到本标准规定，判为合格品。

6.5.2 微生物一次检验不合格则为不合格。

6.5.3 其它指标检验结果有一项不合格(微生物指标除外)，则加倍取样对不合格项目复检，复检仍不合格，则为不合格。



## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）的规定。

### 7.1 标签式样

食品标签内容：

食品名称：果汁碳酸饮料

配料：饮用水、白砂糖、果葡糖浆、水果果汁或浓缩果汁、二氧化碳、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、L-苹果酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、β-胡萝卜素、焦糖色（亚硫酸铵法）、苋菜红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、维生素 B<sub>6</sub>、γ-氨基丁酸、食用香精。暂定新食品原料 γ-氨基丁酸添加量 500 毫克/300ml，实际添加量按实际需求，食用量提示消费者应符合国家卫生计生委（卫生部）公告的规定。标签标注以产品实际工艺为准。

净含量：245ml、350ml、500ml、550ml、1000ml、1500ml、2000ml、2500ml 或根据客户要求制定。

生产者的名称：通化东特葡萄酒有限公司。

地址：吉林省通化市柳河县柳河镇修正路12号。

许可证编号：SC11522052406609

产品标准代号：Q/TDTP0017S-2018

生产日期：见瓶盖或瓶体

储藏条件：5-25℃避光储存、置于干燥通风处、严防日晒（禁止加热和 0℃以下冷冻。防止撞击）

温馨提示（添加新食品原料时）：

1、γ-氨基丁酸食用量≤500 毫克/天。

本品不适宜人群：婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇不宜食用果汁含量：≥2.5%

### 7.2 营养成分表

应符合表9的规定。

表9 营养成分表

项 目	每100 mL	营养素参考值%
能量	85千焦 (KJ)	1%
蛋白质	0克 (g)	0%
脂肪	0克 (g)	0%
碳水化合物	5.0克 (g)	2%
钠	12毫克 (mg)	1%
维生素B <sub>6</sub>	0.06毫克 (mg)	4%

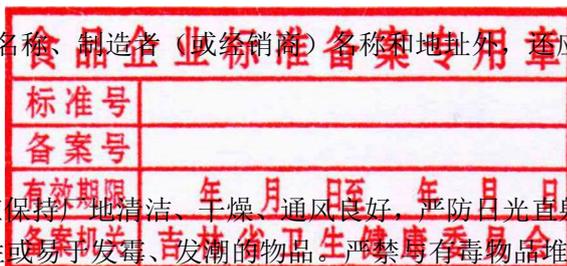
## 8 包装

8.1 内包装玻璃瓶应符合 GB/T 24694 的规定。包装容器应整齐、清洁、封装严密、无漏气、漏酒现象。

8.2 外包装签上除标明产品名称、制造者（或经销商）名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

## 8.3 运输

在运输和贮存过程中，应保持产地清洁、干燥、通风良好，严防日光直射，不得与潮湿地面直接接触。不能接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的物品。严禁与有毒物品堆放在一起。



## 8.4 贮存

包装的成品酒，允许在 5-35℃ 温度条件下贮存。

## 9 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 3 年。