



412569S-2017



新乡市昊莱福饮品有限公司企业标准

Q/XHY 0008S-2017

果蔬汁饮料

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

新乡市昊莱福饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新乡市昊莱福饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田玉刚、郭红运。

H N

Q B

果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩荔枝汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、食用香精（荔枝味香精、芒果味香精、香蕉味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、哈密瓜味香精、胡萝卜味香精、柠檬味香精、橙味香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红、亮蓝）中的几种为原料，经调配、灌装、杀菌、包装加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩荔枝汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁应符合 GB 17325 或 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）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（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 荔枝味香精、芒果味香精、香蕉味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、哈密瓜味香精、胡萝卜味香精、柠檬味香精、橙味香精应符合 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	指 标	检测方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有产品特有的气、滋味，酸甜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀	

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	检测方法	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		5~6.0	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥	0.15	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
铜（以 Cu 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锌（以 Zn 计），（mg/L）	≤	5	GB 5009.14
铁（以 Fe 计），（mg/L）	≤	15	GB 5009.90
锌、铜、铁总和，（mg/L）	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤	0.65	GB 5009.97

锡 (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.25	
柠檬黄 ^a , g/L	≤	0.03	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/L	≤	0.03	
苋菜红 ^c , g/L	≤	0.025	
胭脂红 ^d , g/L	≤	0.025	
亮蓝 ^f , g/L	≤	0.025	
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻), g/L	≤	5.0	GB 5009.256 或 GB 5009.87
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185
滴滴涕, mg/L	≤	0.01	GB/T 5009.19
六六六, mg/L	≤	0.01	GB/T 5009.19
a 仅限于添加柠檬黄的产品; b 仅限于添加日落黄的产品; c 仅限于添加苋菜红的产品; d 仅限于添加胭脂红的产品; e 仅用于含山楂汁的饮料检测; f 仅适用于添加亮蓝的产品。 相同功能色素在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1.			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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) ≤	10				GB 4789.15
*酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果蔬汁饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩荔枝汁、浓缩芒果汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、食用香精（荔枝味香精、芒果味香精、香蕉味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、哈密瓜味香精、胡萝卜味香精、柠檬味香精、橙味香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红、亮蓝）中的几种为原料，经调配、灌装、杀菌、包装加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。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》的规定，参照 GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、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提供依据。

本标准规定了果蔬汁饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

新乡市昊莱福饮品有限公司

2014年09月29日

QB