



412571S-2017



遂平天中百仕乐饮品有限公司企业标准

Q/STB 0002S-2017

果汁饮料专用浓浆

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

遂平天中百仕乐饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南遂平天中百仕乐饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐书保。

H N

Q B

果汁饮料专用浓浆

1 范围

本标准规定了果汁饮料专用浓浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩酸梅汁、浓缩哈密瓜汁为主要原料，添加生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、D-异抗坏血酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、食用色素【柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、紫红色（苋菜红、碳酸氢钠、食用盐）、焦糖色】、食用香精（雪梨香精、甜橙香精、水蜜桃香精、葡萄香精、苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、草莓香精、柠檬香精、酸梅香精、哈密瓜香精），经调配、均质、瞬时高温杀菌、过滤、灌装、包装而制成的果汁含量不少于 100%，按照 1:9 稀释之后终产品果汁含量不少于 10%的果汁饮料专用浓浆。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩酸梅汁、浓缩哈密瓜汁应符合 SB/T 10198 和 17325 的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 15203 的规定。

2.1.7 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.14 雪梨香精、甜橙香精、水蜜桃香精、葡萄香精、苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、草莓香精、柠檬香精、酸梅香精、哈密瓜香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.19 紫红色（苋菜红、碳酸氢钠、食用盐）应符合 GB 26687 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	试验方法
性状		浑浊状液体、浊度适宜	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，然后以温水漱口，品其滋味。
色泽	桃汁饮料专用浓浆	淡黄色	
	甜橙汁饮料专用浓浆	橙黄色	
	葡萄汁饮料专用浓浆	胭脂红	
	苹果汁饮料专用浓浆	淡黄色	
	芒果汁饮料专用浓浆	黄色	
	蓝莓汁饮料专用浓浆	紫蓝色	
	梨汁饮料专用浓浆	透明色	
	草莓汁饮料专用浓浆	粉红色	
	柠檬汁饮料专用浓浆	淡黄色	
	酸梅汁饮料专用浓浆	紫蓝色	
哈密瓜汁饮料专用浓浆	黄色		
气味	桃汁饮料专用浓浆	具有桃特有的香气，无异味	
	橙汁饮料专用浓浆	具有橙特有的香气，无异味	
	葡萄汁饮料专用浓浆	具有葡萄特有的香气，无异味	
	苹果汁饮料专用浓浆	具有苹果特有的香气，无异味	
	芒果汁饮料专用浓浆	具有芒果特有的香气，无异味	
	蓝莓汁饮料专用浓浆	具有蓝莓特有的香气，无异味	
	梨汁饮料专用浓浆	具有梨特有的香气，无异味	
	草莓汁饮料专用浓浆	具有草莓特有的香气，无异味	
	柠檬汁饮料专用浓浆	具有柠檬特有的香气，无异味	
	酸梅汁饮料专用浓浆	具有酸梅特有的香气，无异味	
哈密瓜汁饮料专用浓浆	具有哈密瓜特有的香气，无异味		
滋味	桃汁饮料专用浓浆	具有桃应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	

	甜橙汁饮料专用浓浆	具有橙应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	葡萄汁饮料专用浓浆	具有葡萄应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	苹果汁饮料专用浓浆	具有苹果应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	芒果汁饮料专用浓浆	具有芒果应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	蓝莓汁饮料专用浓浆	具有蓝莓应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	梨汁饮料专用浓浆	具有梨应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	草莓汁饮料专用浓浆	具有草莓应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	柠檬汁饮料专用浓浆	具有柠檬应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	酸梅汁饮料专用浓浆	具有酸梅应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	哈密瓜汁饮料专用浓浆	具有哈密瓜应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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
可溶性固形物（20℃折光计法）/%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	2.5-5.5	GB/T 5750.4
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/L）	≥ 1.0	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
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）/（mg/kg）	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾/（g/L）	≤ 2	GB 5009.28
柠檬黄/（g/L）	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄/（g/L）	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红/（g/L）	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝/（g/L）	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红/（g/L）	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素（μg/L）	≤ 20	GB 5009.185

注：a. 展青霉素仅适用于添加苹果汁的饮料。
b. 柠檬黄仅适用于添加柠檬黄的饮料。
c. 日落黄仅适用于添加日落黄的饮料。
d. 苋菜红仅适用于添加苋菜红的饮料。

e. 亮蓝仅适用于添加亮蓝的饮料。

f. 胭脂红仅适用于添加胭脂红的饮料。

注：相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各用量占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
霉菌*/ (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母*/ (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 (CFU/mL)	1000 (CFU/mL)	GB 4789.10

注：*霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB2762、GB 2763、GB2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量、pH 值；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩酸梅汁、浓缩哈密瓜汁为主要原料，添加生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、D-异抗坏血酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、食用色素【柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、胭脂红、紫红色（苋菜红、碳酸氢钠、食用盐）、焦糖色】、食用香精（雪梨香精、甜橙香精、水蜜桃香精、葡萄香精、苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、草莓香精、柠檬香精、酸梅香精、哈密瓜香精），经调配、均质、瞬时高温杀菌、过滤、灌装、包装而制成的果汁含量不少于 100%，按照 1:9 稀释之后终产品果汁含量不少于 10%的果汁饮料专用浓浆。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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据

本标准规定了果汁饮料专用浓浆的分类、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 的规定。

遂平天中百仕乐饮品有限公司

2017 年 9 月 27 日