



412414S-2017



开封市三锋食品饮料有限公司企业标准

Q/KSSY 0007S-2017

果蔬汁饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

开封市三锋食品饮料有限公司 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》编写。

本标准由开封市三锋食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁彩虹，陈刚举，王二峰。

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、二次反渗透),浓缩果、蔬汁【浓缩苹果汁、浓缩桃汁(浆)、浓缩橙汁(浆)、浓缩山楂汁(浆)、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁(浆)、浓缩枇杷汁(浆)、浓缩沙棘汁(浆)、浓缩黑加仑汁(浆)、浓缩西番莲汁(浆)、浓缩葡萄汁(浆)、浓缩哈密瓜汁(浆)、浓缩桑葚汁(浆)、浓缩巴乐汁(浆)、浓缩胡萝卜汁(浆)、浓缩菠萝蜜汁(浆)、浓缩芦荟汁(浆)、浓缩青梅汁(浆)、浓缩西柚汁(浆)】、果、蔬原浆(桃原浆、芒果原浆、山楂原浆、梨原浆、猕猴桃浆、山药浆、番茄浆、黄瓜浆)、鲜果蔬(红枣、山药、番茄、黄瓜、猕猴桃、山楂、胡萝卜)打浆、发酵果汁(浆)(发酵芒果浆、发酵山楂浆、发酵柠檬汁、发酵胡萝卜浆、发酵梨浆、发酵南瓜浆、发酵枣浆)、冻藏或罐藏果粒(葡萄果粒、黄桃果粒、蓝莓果粒、菠萝粒、芒果粒、椰果粒、芦荟粒、草莓粒)、果葡糖浆、白砂糖、冰糖,木糖醇、甜味剂【乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖】、山梨酸钾、增稠剂【卡拉胶、琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、果胶】、酸度调节剂(柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠)、着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、焦糖色、 β -胡萝卜素、诱惑红)、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、食品用香精(柠檬香精、橙香精、桃香精、苹果香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、猕猴桃香精、黄桃香精、蜜桃香精、山楂香精、梨香精、树莓香精、枇杷香精、火龙果香精、山药香精、菠萝香精、菠萝蜜香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、葡萄香精、哈密瓜香精、桑葚香精、芭乐香精、黄瓜香精、番茄香精、胡萝卜香精、芦荟香精、南瓜香精、青梅香精、酸梅香精、西柚香精)中的几种为原料,经调配,灭菌,灌装而制成的果蔬汁含量不低于10%的果蔬汁(浆)饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1. 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2. 浓缩苹果汁、浓缩桃汁(浆)、浓缩橙汁(浆)、浓缩山楂汁(浆)、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁(浆)、浓缩枇杷汁(浆)、浓缩沙棘汁(浆)、浓缩黑加仑汁(浆)、浓缩西番莲汁(浆)、浓缩葡萄汁(浆)、浓缩哈密瓜汁(浆)、浓缩桑葚汁(浆)、浓缩巴乐汁(浆)、浓缩胡萝卜汁(浆)、浓缩菠萝蜜汁(浆)、浓缩芦荟汁(浆)、浓缩青梅汁(浆)、浓缩西柚汁(浆)】、果、蔬原浆(桃原浆、芒果原浆、山楂原浆、梨原浆、猕猴桃浆、

山药浆、番茄浆、黄瓜浆)、发酵果汁(浆)(发酵芒果浆、发酵山楂浆、发酵柠檬汁、发酵胡萝卜浆、发酵梨浆、发酵南瓜浆、发酵枣浆)应符合 GB17325 的规定。

2.1.3. 红枣、山药、番茄、黄瓜、猕猴桃、山楂、胡萝卜、冻藏或罐藏果粒(葡萄、黄桃果粒、蓝莓果粒、菠萝粒、芒果粒、椰果粒、芦荟粒、草莓粒)应清洁、卫生、无烂果、无污染、无虫害,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

2.1.4. 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5. 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6. 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.7. 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8. 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9. 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.10. 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11. 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12. 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.13. 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.14. 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.15. DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.16. 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.17. D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.18. 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.19. 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.20. 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.21. 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.22. 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.23. 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.24. 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.25. 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.26. 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.27. 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.28. 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.29. 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.30. 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

2.1.31. β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.32. 三氯蔗糖应符合 GB 22531 的规定。

2.1.33. 食品用香精（柠檬香精、橙香精、桃香精、苹果香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、猕猴桃香精、黄桃香精、蜜桃香精、山楂香精、梨香精、树莓香精、枇杷香精、火龙果香精、山药香精、菠萝香精、菠萝蜜香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、葡萄香精、哈密瓜香精、桑椹香精、芭乐香精、黄瓜香精、番茄香精、胡萝卜香精、芦荟香精、南瓜香精、青梅香精、酸梅香精、西柚香精）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	要求	检验方法
性 状	液体	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在明亮光下观察色泽、性状，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。
色 泽	具有应有的色泽	
滋、气味	具有该产品应有的滋、气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质、允许有少量果汁果浆沉淀	

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
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.3	GB/T 12143
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.3	GB/T 12456
锌、铜、铁总和 ^a （mg/L）	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡（以 Sn 计），mg/L	≤ 150	GB 5009.16
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素，μg/L（仅限于苹果汁或山楂汁饮料）	≤ 20	GB 5009.185
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg（仅限添加甜蜜素的饮料）	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg（仅限添加乙酰磺胺酸钾）的饮料	≤ 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜，g/kg（仅限添加阿斯巴甜的饮料）	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg（仅限添加三氯蔗糖的饮料）	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

诱惑红, g/kg (仅限添加诱惑红的饮料)	≤	0.1	GB 5009.141
柠檬黄, g/kg (仅限添加柠檬黄的饮料)	≤	0.03	GB 5009.35
日落黄, g/kg (仅限添加日落黄的饮料)	≤	0.03	GB 5009.35
苋菜红, g/kg (仅限添加苋菜红的饮料)	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红, g/kg (仅限添加胭脂红的饮料)	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝, g/kg (仅限添加亮蓝的饮料)	≤	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg (仅限添加β-胡萝卜素的饮料)	≤	0.3	GB 5009.83
注: 1、°仅适用于金属罐装饮料; 2、同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)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。			

2.4. 微生物指标

经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

非经商业无菌生产的产品,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
注 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 为指标可接受水平的限量值; M 为最高安全限量值; 注 3、霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5. 致病菌限量符合表 4 规定

表 4 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	100 CFU/ml	1000 CFU/ml	GB 4789.10 第二法

微生物指标应符合表 3 的规定。

2.6. 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.7. 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.8. 其它要求

食品添加剂应符合 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、可溶性固形物、总酸、净含量、菌落总数、大肠菌群。按照商业无菌要求进行质量管理的产品，可以按照商业无菌的要求检测微生物，也可选择进行菌落总数、大肠菌群的出厂检验。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、二次反渗透)，浓缩果、蔬汁【浓缩苹果汁、浓缩桃汁(浆)、浓缩橙汁(浆)、浓缩山楂汁(浆)、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁(浆)、浓缩枇杷汁(浆)、浓缩沙棘汁(浆)、浓缩黑加仑汁(浆)、浓缩西番莲汁(浆)、浓缩葡萄汁(浆)、浓缩哈密瓜汁(浆)、浓缩桑葚汁(浆)、浓缩巴乐汁(浆)、浓缩胡萝卜汁(浆)、浓缩菠萝蜜汁(浆)、浓缩芦荟汁(浆)、浓缩青梅汁(浆)、浓缩西柚汁(浆)】、果、蔬原浆(桃原浆、芒果原浆、山楂原浆、梨原浆、猕猴桃浆、山药浆、番茄浆、黄瓜浆)、鲜果蔬(红枣、山药、番茄、黄瓜、猕猴桃、山楂、胡萝卜)打浆、发酵果汁(浆)(发酵芒果浆、发酵山楂浆、发酵柠檬汁、发酵胡萝卜浆、发酵梨浆、发酵南瓜浆、发酵枣浆)、冻藏或罐藏果粒(葡萄果粒、黄桃果粒、蓝莓果粒、菠萝粒、芒果粒、椰果粒、芦荟粒、草莓粒)、果葡糖浆、白砂糖、冰糖，木糖醇、甜味剂【乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖】、山梨酸钾、增稠剂【卡拉胶、琼脂、黄原胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、果胶】、酸度调节剂(柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠)、着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、焦糖色、 β -胡萝卜素、诱惑红)、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗坏血酸)、食品用香精(柠檬香精、橙香精、桃香精、苹果香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、猕猴桃香精、黄桃香精、蜜桃香精、山楂香精、梨香精、树莓香精、枇杷香精、火龙果香精、山药香精、菠萝香精、菠萝蜜香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、葡萄香精、哈密瓜香精、桑葚香精、芭乐香精、黄瓜香精、番茄香精、胡萝卜香精、芦荟香精、南瓜香精、青梅香精、酸梅香精、西柚香精)中的几种为原料，经调配，灭菌，灌装而制成的果蔬汁含量不低于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》的有关规定，参照GB 10789《饮料通则》、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的依据。

本标准中维生素C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母菌的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

开封市三锋食品饮料有限公司

2017年09月11日