



412728S-2017



新乡市天源饮料食品厂企业标准

Q/XTY 0004S-2017

---

# 果蔬汁饮料

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

---

新乡市天源饮料食品厂 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市天源饮料食品厂提出。

本标准起草单位：新乡市天源饮料食品厂。

本标准主要起草人：苗永山、郝莉花、刘占俊。

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。

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩沙棘汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩南瓜汁、浓缩洋葱汁、浓缩山药汁、浓缩西红柿汁）中的部分为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、山梨酸钾、黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（蓝莓味香精、梨味香精、桃味香精、芒果味香精、石榴味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、柚子味香精、沙棘味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、芹菜味香精、南瓜味香精、洋葱味香精、山药味香精、西红柿味香精）中的部分，经调配、混合、均质、杀菌、灌装、包装而制成的果蔬汁含量不低于 10% 的果蔬汁饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩沙棘汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩南瓜汁、浓缩洋葱汁、浓缩山药汁、浓缩西红柿汁应符合 GB 17325 的规定。

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 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

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

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.21 食用香精（蓝莓味香精、梨味香精、桃味香精、芒果味香精、石榴味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、柚子味香精、沙棘味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、芹菜味香精、南瓜味香精、洋葱味香精、山药味香精、西红柿味香精）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		要 求	试验方法
性状		不透明液体	
色泽	蓝莓汁饮料	蓝紫色	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	梨汁饮料	浅黄色	
	桃汁饮料	浅黄色	
	芒果汁饮料	浅黄色	
	石榴汁饮料	浅粉红色	
	葡萄汁饮料	浅红紫色	
	苹果汁饮料	浅果绿色	
	香蕉汁饮料	浅黄色	
	柠檬汁饮料	浅黄色	
	木瓜汁饮料	浅红黄色	
	草莓汁饮料	浅红色	
	菠萝汁饮料	浅黄色	
	柚子汁饮料	浅黄色	
	沙棘汁饮料	浅黄色	
	山楂汁饮料	浅红棕色	
	山药汁饮料	无色	
	胡萝卜汁饮料	浅橙黄色	
	芹菜汁饮料	浅绿色	
	南瓜汁饮料	浅黄色	
	洋葱汁饮料	无色	
西红柿汁饮料	浅红色		
苹果胡萝卜汁饮料	浅黄色		
芒果胡萝卜汁饮料	浅黄色		
气味和滋味	蓝莓汁饮料	具有蓝莓的清香，酸甜适口，无异味	
	梨汁饮料	具有梨的清香，酸甜适口，无异味	
	桃汁饮料	具有桃的清香，酸甜适口，无异味	
	芒果汁饮料	具有芒果的清香，酸甜适口，无异味	
	石榴汁饮料	具有石榴的清香，酸甜适口，无异味	
	葡萄汁饮料	具有葡萄的清香，酸甜适口，无异味	
	苹果汁饮料	具有苹果的清香，酸甜适口，无异味	
	香蕉汁饮料	具有香蕉的清香，酸甜适口，无异味	

	柠檬汁饮料	具有柠檬的清香，酸甜适口，无异味
	木瓜汁饮料	具有木瓜的清香，酸甜适口，无异味
	草莓汁饮料	具有草莓的清香，酸甜适口，无异味
	菠萝汁饮料	具有菠萝的清香，酸甜适口，无异味
	柚子汁饮料	具有柚子的清香，酸甜适口，无异味
	沙棘汁饮料	具有沙棘的清香，酸甜适口，无异味
	山楂汁饮料	具有山楂的清香，酸甜适口，无异味
	山药汁饮料	具有山药的清香，酸甜适口，无异味
	胡萝卜汁饮料	具有胡萝卜的清香，酸甜适口，无异味
	芹菜汁饮料	具有芹菜的清香，酸甜适口，无异味
	南瓜汁饮料	具有南瓜的清香，酸甜适口，无异味
	洋葱汁饮料	具有洋葱的清香，酸甜适口，无异味
	西红柿汁饮料	具有西红柿的清香，酸甜适口，无异味
	苹果胡萝卜汁饮料	具有苹果、胡萝卜的清香，酸甜适口，无异味
	芒果胡萝卜汁饮料	具有芒果、胡萝卜的清香，酸甜适口，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 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	
总酸（以柠檬酸计），g/kg	≥ 0.2	GB/T 12456	
可溶性固形物（20℃ 折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143	
pH值	3.5-6.5	GB/T 5750.4	
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12	
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.185	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28	
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	苹果汁饮料	0.1	GB 5009.35
	木瓜汁饮料		
	胡萝卜汁饮料		
	芹菜汁饮料		
	梨汁饮料	0.05	
	桃汁饮料		
	芒果汁饮料		
	香蕉汁饮料		
	柠檬汁饮料		
	菠萝汁饮料		
	柚子汁饮料		
	沙棘汁饮料		
	南瓜汁饮料		
	苹果胡萝卜汁饮料		
芒果胡萝卜汁饮料			
日落黄 <sup>b</sup> （以日落黄计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35	

胭脂红 <sup>c</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
锡 (以Sn计) <sup>e</sup> , mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>e</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14和 GB 5009.90
二氧化硫残留量 (以SO <sub>2</sub> 计), g/kg	≤	0.01	GB 5009.34
备注: (1) a指标仅适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品。 (2) b指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。 (3) c指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。 (4) d该指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。 (5) e该指标仅适用于铝易开盖三片罐装产品。 (6) 同一功能的相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 铝易开盖三片罐装产品应符合商业无菌的要求。按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非金属灌装产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定,均以/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 <sup>b</sup> , CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
酵母 <sup>b</sup> , CFU/ml ≤	10				
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
a) 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
b) 该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

按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》执行,净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群或商业无菌。型式检

验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生产用水（经粗滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩沙棘汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩南瓜汁、浓缩洋葱汁、浓缩山药汁、浓缩西红柿汁）中的部分为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、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）、山梨酸钾、黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（蓝莓味香精、梨味香精、桃味香精、芒果味香精、石榴味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、柚子味香精、沙棘味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、芹菜味香精、南瓜味香精、洋葱味香精、山药味香精、西红柿味香精）中的部分，经调配、混合、均质、杀菌、灌装、包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《食品安全企业标准备案管理办法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

新乡市天源饮料食品厂  
2017 年 10 月 16 日

QB