



412734S-2017



深圳养生圆（河南）食品有限公司企业标准

Q/SYS 0031S-2017

复合果浆饮料

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

深圳养生圆（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准符合 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由深圳养生圆(河南)食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张继续, 万升, 王黎黎。

H N

Q B

复合果浆饮料

1 范围

本标准规定了复合果浆饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山楂、红枣和枸杞中的几种，经蒸煮、打浆、过滤后的果浆为主要原料，加入井水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食品用香精（山楂香精、小红枣香精中的一种），经混合、调配、均质、热灌装、灭菌而制成的果浆含量不低于 10%的复合果浆饮料。

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 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 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 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 规定。
- 2.1.8 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 山楂香精、小红枣香精应符合 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		呈半透明液体	从样品中取出 1 罐（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
色 泽	山楂枸杞复合果浆饮料	深棕色，色泽均匀一致	
	红枣枸杞复合果浆饮料	棕色，色泽均匀一致	
气、滋	山楂枸杞复合果浆饮料	具有本产品特有的气、滋味，酸甜适口，无异味	

味	红枣枸杞复合果浆饮料	具有本产品特有的气、滋味，酸甜适口，无异味	气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	杂质	无肉眼可见外来杂质，长时间贮存允许有少量果肉沉淀	

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), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.5	GB/T 12456
pH 值	2.5~4.5	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/L	≤ 10.0	GB 5009.34
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

注: ^a 仅适用于金属罐装的检测, ^b 仅适用于含山楂的果浆饮料。

2.4 微生物指标

2.2.1 聚酯瓶、玻璃瓶包装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
沙门氏菌 (/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
*霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15

*酵母 (CFU/mL)	≤	10	GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;			
注 2: *该项指标严于国家标准			

2.4.2 铝易开盖三片或两片罐装微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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

出厂检验项目为: 感官、总酸、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数或罐头食品商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

复合果浆饮料是以山楂、红枣和枸杞中的几种，经蒸煮、打浆、过滤后的果浆为主要原料，加入井水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、苹果酸、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食品用香精（山楂香精、小红枣香精中的一种），经混合、调配、均质、热灌装、灭菌而制成的果浆含量不低于 10%的复合果浆饮料。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 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。

本标准规定了复合果浆饮料的分类、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 的规定。

深圳养生圆（河南）食品有限公司

2017 年 10 月 24 日