



412615S-2017



河南汇多滋饮品股份有限公司企业标准

Q/HHY 0006S-2017

---

# 果汁饮料

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

---

河南汇多滋饮品股份有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南汇多滋饮品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘孟琴。

本标准自发布之日起替代 Q/HHY0006S-2015。

HN

QB

# 果汁饮料

## 1 范围

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

本标准适用于以水（深井水经粗滤、反渗透处理）或纯净水、浓缩果汁（浆）（芒果、菠萝、桃、葡萄、苹果、荔枝）、原浆（芒果、菠萝、桃、荔枝）、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、柠檬酸、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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、DL-苹果酸、D-酒石酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、木糖醇、食用盐、山梨酸钾、维生素 C（护色剂）、D-异抗坏血酸钠（护色剂）、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、苋菜红、β-胡萝卜素、食用香精（芒果香精、蜂蜜香精、菠萝香精、水蜜桃香精、葡萄香精、荔枝香精）中的几种或多种为原料，经调配、过滤、均质（或不均质）、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

## 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 纯净水符合 GB 17323 和 GB 19298 的规定。
- 2.1.3 浓缩葡萄汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10200 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.5 浓缩芒果汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.6 芒果原浆、菠萝原浆、桃原浆、荔枝原浆应符合 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 D-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.15 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 维生素 C 应符合 GB14754 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.30  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.31 食用香精（芒果香精、蜂蜜香精、菠萝香精、水蜜桃香精、葡萄香精、荔枝香精）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	试验方法
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、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	芒果汁饮料	橙黄色，色泽均匀一致	
	菠萝汁饮料	暗黄色，色泽均匀一致	
	水蜜桃汁饮料	微黄色，色泽均匀一致	
	葡萄汁饮料	紫红色，色泽均匀一致	
	荔枝汁饮料	白色，色泽均匀一致	
气 味	芒果汁饮料	具有芒果味，无异味	
	菠萝汁饮料	具有菠萝味，无异味	
	水蜜桃汁饮料	具有水蜜桃味，无异味	
	葡萄汁饮料	具有葡萄味，无异味	

	荔枝汁饮料	具有荔枝味，无异味	
滋 味	芒果汁饮料	具有芒果应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口	
	菠萝汁饮料	具有菠萝应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口	
	水蜜桃汁饮料	具有水蜜桃应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口	
	葡萄汁饮料	具有葡萄应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口	
	荔枝汁饮料	具有荔枝应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口	
	杂 质	无肉眼可见的外来杂质，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	试验方法	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0	GB/T 12143
总酸 (以一水柠檬酸计), g/l	≥	1.0	GB/T 12456
pH 值		2.0—5.0	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤	0.6	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠, g/L	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 (以 $PO_4^{3-}$ 计), g/L	≤	5	GB 5009.87
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
苋菜红 <sup>b</sup> , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/L	≤	2.0	GB 5009.83
锡 (以 Sn 计) <sup>a</sup> , (mg/L)	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> , (mg/L)	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
二氧化硫残留量 (以 $SO_2$ 计), mg/L	≤	10	GB 5009.34
展青霉素 (仅适用于苹果和山楂制品), $\mu$ g/L	≤	10	GB 5009.185
备注: 1. a 用于易拉罐产品的检测; b 用于葡萄汁饮料, c 用于芒果汁饮料、菠萝汁饮料、水蜜桃汁饮料; 2. 相同色泽着色剂在混合使用时, 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

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 <sup>a</sup> 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) ≤	15				GB 4789.15

酵母* (CFU/mL)	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌 (/25mL)	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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>注 3: * 严于国标 GB 7101。</p>					

## 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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、pH、总酸、净含量及允许短缺量、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。

## 编制说明

本标准适用于以水（深井水经粗滤、反渗透处理）或纯净水、浓缩果汁（浆）（芒果、菠萝、桃、葡萄、苹果、荔枝）、原浆（芒果、菠萝、桃、荔枝）、白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、柠檬酸、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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、DL-苹果酸、d1-酒石酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、木糖醇、食用盐、山梨酸钾、维生素 C（护色剂）、D-异抗坏血酸钠（护色剂）、乙二胺四乙酸二钠、焦糖色、苋菜红、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精（芒果香精、蜂蜜香精、菠萝香精、水蜜桃香精、葡萄香精、荔枝香精）中的几种或多种为原料，经调配、过滤、均质（或不均质）、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩果蔬液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母菌严于国家标准 GB 7101。

河南汇多滋饮品股份有限公司

2017 年 09 月 17 日