



412660S-2017



永生堂饮品股份有限公司企业标准

Q/YST 0001S-2017

果汁及其饮料

2017-11-09 发布

2017-11-09 实施

永生堂饮品股份有限公司 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。

本标准由永生堂饮品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：耿红玲、陈宜君、石璐璐。

H N

Q B

果汁及其饮料

1 范围

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

本标准适用于果汁及其饮料。果汁是以苹果、梨、葡萄、桑葚中的一种或几种为原料，经分选、清洗、破碎、澄清、杀菌、灌装而成的果汁含量100%的液体饮料；果汁饮料是以深井水（经过滤、一级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨桃汁）、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、红曲红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、樱桃香精、百香果香精、猕猴桃香精、杨桃香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于10%的饮料。

2 要求

2.1 原料

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 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨桃汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 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（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的相关规定。

2.1.9 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.15 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 苹果香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、樱桃香精、百香果香精、猕猴桃香精、杨桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 苹果应符合 GB/T 10651 的相关规定。
- 2.1.21 梨应符合 GB/T 10650 的相关规定。
- 2.1.22 葡萄应符合 GB/T 1022 的相关规定。
- 2.1.23 桑椹应符合 GB/T 29572 的相关规定。

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	从样品中取出 1 瓶（杯），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色 泽	具有所标示的该种（或几种）水果制成的汁液（浆）相符的色泽，或具有与添加成分相符的色泽	
滋味和气味	具有所标示的该种（或几种）水果制成的汁液（浆）的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味；无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀，葡萄汁允许有酒石酸盐沉淀	

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），% ≥	葡萄汁	10.0	GB/T 12143
	苹果汁	9.0	
	梨汁	8.0	
	桑椹汁	9.5	

	果汁饮料		1.0	
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥	葡萄汁、苹果汁、桑椹汁	1.0	GB/T 12456
		梨汁	0.2	
		果汁饮料	0.1	
pH 值		葡萄汁、苹果汁、桑椹汁	3.00~5.00	GB 5009.237
		梨汁	4.0~6.00	
		果汁饮料	3.0~5.0	
铅（以 Pb 计），mg/L	≤		0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^h ，g/L	≤		0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^h ，g/L	≤		0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计） ^h ，g/L	≤		0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/L	≤		0.06	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/L	≤		0.04	GB 5009.35
亮蓝 ^c ，g/L	≤		0.01	GB 5009.35
胭脂红 ^d ，g/L	≤		0.02	GB 5009.35
苋菜红 ^e ，g/L	≤		0.03	GB 5009.35
展青霉素 ^f ，μg/L	≤	原榨苹果汁	50	GB 5009.185
		苹果汁饮料、山楂汁饮料	10	
<p>注：</p> <p>a、柠檬黄仅适合于苹果汁饮料、菠萝汁饮料、雪梨汁饮料、芒果汁饮料、荔枝汁饮料、哈密瓜汁饮料、水蜜桃汁饮料、百香果汁饮料、猕猴桃汁饮料、杨桃汁饮料的检测；</p> <p>b、日落黄仅适合于菠萝汁饮料、雪梨汁饮料、芒果汁饮料、哈密瓜汁饮料、百香果汁饮料、杨桃汁饮料的检测；</p> <p>c、亮蓝适合于葡萄汁饮料、猕猴桃汁饮料的检测；</p> <p>d、胭脂红仅适合于草莓汁饮料、山楂汁饮料、蓝莓汁饮料、西瓜汁饮料、水蜜桃汁饮料、樱桃汁饮料的检测；</p> <p>e、苋菜红仅适合于荔枝汁饮料、西瓜汁饮料、红枣汁饮料的检测。</p> <p>f、展青霉素仅适合于苹果汁饮料、山楂汁饮料、原榨苹果汁的检测。</p> <p>h、安赛蜜、甜蜜素、山梨酸钾仅适用于果汁饮料。</p> <p>同种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。</p>				

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	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ² CFU/ml	10 ⁴ CFU/ml	GB4789.2
大肠菌群	5	2	1 CFU/ml	10 CFU/ml	GB4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 ml	-	GB4789.4

金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/ml	1000 CFU/ml	GB4789.10 第二法
*霉菌, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
注: *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、可溶性固形物、pH 值、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。

Q B

编制说明

本标准适用于果汁及其饮料。果汁是以苹果、梨、葡萄、桑葚中的一种或几种为原料，经分选、清洗、破碎、澄清、杀菌、灌装而成的果汁含量100%的液体饮料；果汁饮料是及以深井水（经过滤、一级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨桃汁）、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、红曲红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、樱桃香精、百香果香精、猕猴桃香精、杨桃香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于10%的饮料。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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

永生堂饮品股份有限公司

2017年10月11日

QB