



411613S-2017



河南金太极食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2017

果汁饮料

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

河南金太极食品有限公司 发布

前言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南金太极食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张新义、朱五营、张帆。

H N

Q B

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。

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、二级反渗透）、浓缩果汁（苹果汁、山楂汁、水蜜桃汁、梨汁、哈密瓜汁、菠萝汁、葡萄汁）为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、山梨酸钾、着色剂（柠檬黄、亮蓝）、食用香精（苹果香精、山楂香精、水蜜桃香精、梨汁香精、哈密瓜香精、菠萝香精、葡萄香精），经调配、稀释、过滤、杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于10%的果汁饮料。

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GB17325和GB/T 18963的规定。

2.1.3 浓缩（山楂汁、水蜜桃汁、梨汁、哈密瓜汁、菠萝汁、葡萄汁）应符合GB17325的规定。

2.1.4 白砂糖应符合GB 317和GB13104的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB15203的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。

2.1.9 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.10 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。

2.1.11 食用香精（苹果香精、山楂香精、水蜜桃香精、梨汁香精、哈密瓜香精、菠萝香精、葡萄香精）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	取约50mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其组织状态及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。
色 泽	苹果汁、水蜜桃汁、雪梨汁、哈密瓜汁、菠萝汁、葡萄汁饮料呈淡黄色	
	山楂汁饮料呈浅红色	
滋味和气味	具有该浓缩果汁液（浆）应有的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味；无异味	
组织状态	无外来杂质	

2.3理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
展青霉素 ^a / (μg/kg) ≤	20	GB 5009.185
pH值	4.6~6.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃), % ≥	2.0	GB/T 12143 (折光计法)
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL ≥	0.2	GB/T 12456
锌、铜、铁总和 ^b / (mg/L) ≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14和GB 5009.90
铅 (以Pb计), mg/L ≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/L ≤	0.30	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L ≤	0.30	GB 5009.28
二氧化硫残留量 (以SO ₂ 计), mg/L ≤	10.0	GB 5009.34
柠檬黄, g/L ≤	0.04	GB 5009.35
亮蓝, g/L ≤	0.02	GB 5009.35
a仅限于以苹果、山楂为原料制成的果蔬汁饮料		
b仅限于金属罐装果蔬汁饮料		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/ (CFU/mL)	5	2	1	10	GB4789.3 (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
*霉菌/ (CFU/mL) ≤	10				GB4789.15

*酵母/ (CFU/mL) ≤	10	GB4789. 15
<p>a: 样品的采样及处理按GB4789. 1和GB/T4789. 21执行。</p> <p>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:为致病菌指标可接受水平的限量值; M:为致病菌指标的最高安全限量值。</p> <p>*: 霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。</p>		

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 12695的有关规定执行。

2. 其它卫生要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB2763的规定。

H H N

Q B

编制说明

果汁饮料是以地下水（经粗滤、精滤、二级反渗透）、浓缩果汁（苹果汁、山楂汁、水蜜桃汁、梨汁、哈密瓜汁、菠萝汁、葡萄汁）为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、山梨酸钾、着色剂（柠檬黄、亮蓝）、食用香精（苹果香精、山楂香精、水蜜桃香精、梨汁香精、哈密瓜香精、菠萝香精、葡萄香精），经调配、稀释、过滤、杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于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GB7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于GB7101《食品安全国家标准 饮料》。

河南金太极食品有限公司

2017年06月20日