



411814S-2017



河南新升食品有限公司企业标准

Q/HXS 0004S-2017

---

# 果蔬汁饮料

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

---

河南新升食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由河南新升食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王丽辉。

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。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、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、浓缩库拉索芦荟汁、浓缩石榴汁）、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、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、果胶、羟甲基纤维素钠、柠檬酸、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（水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、桂圆味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、山楂味香精、梨味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、柠檬味香精、猕猴桃味香精、樱桃味香精、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、芦荟味香精、石榴味香精）为原料，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 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、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、浓缩库拉索芦荟汁、浓缩石榴汁应符合 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（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

- 2.1.8 环己氨基磺酸钠（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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 羟甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 食用香精（水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、桂圆味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、山楂味香精、梨味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、柠檬味香精、猕猴桃味香精、樱桃味香精、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、芦荟味香精、石榴味香精）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	液体		
色泽	水蜜桃汁饮料	淡红色	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品
	苹果汁饮料	浅果绿色	
	草莓汁饮料	红褐色	
	西番莲汁饮料	粉红色	
	枇杷汁饮料	浅黄色	
	红枣汁饮料	红褐色	
	蓝莓汁饮料	淡紫色	
	芒果汁饮料	浅黄色	
	桂圆汁饮料	棕褐色	
	木瓜汁饮料	浅黄色	
火龙果汁饮料	淡黄色		

	山楂汁饮料	红褐色	其滋味。
	梨汁饮料	浅黄褐色	
	菠萝汁饮料	浅黄色	
	葡萄汁饮料	紫色	
	荔枝汁饮料	浅黄色	
	柠檬汁饮料	浅黄色	
	猕猴桃汁饮料	浅绿色	
	樱桃汁饮料	淡红色	
	木瓜胡萝卜汁饮料	浅黄色	
	芒果胡萝卜汁饮料	浅黄色	
	胡萝卜汁饮料	浅黄色	
	芹菜汁饮料	浅绿色	
	南瓜汁饮料	浅黄色	
	洋葱汁饮料	无色	
	山药汁饮料	乳白色	
	西红柿汁饮料	红色	
	芦荟汁饮料	透明色	
	石榴汁饮料	淡红色	
气、滋味	水蜜桃汁饮料	具有桃子清香, 酸甜适口, 无异味	
	苹果汁饮料	具有苹果清香, 酸甜适口, 无异味	
	草莓汁饮料	具有草莓清香, 酸甜适口, 无异味	
	西番莲汁饮料	具有西番莲清香, 酸甜适口, 无异味	
	枇杷汁饮料	具有枇杷清香, 酸甜适口, 无异味	
	红枣汁饮料	具有红枣清香, 酸甜适口, 无异味	
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓清香, 酸甜适口, 无异味	
	芒果汁饮料	具有芒果清香, 酸甜适口, 无异味	
	桂圆汁饮料	具有桂圆清香, 酸甜适口, 无异味	
	木瓜汁饮料	具有木瓜清香, 酸甜适口, 无异味	
	火龙果汁饮料	具有火龙果清香, 酸甜适口, 无异味	
	山楂汁饮料	具有山楂清香, 酸甜适口, 无异味	
	梨汁饮料	具有梨子清香, 酸甜适口, 无异味	
	菠萝汁饮料	具有菠萝清香, 酸甜适口, 无异味	
	葡萄汁饮料	具有葡萄清香, 酸甜适口, 无异味	
	荔枝汁饮料	具有荔枝清香, 酸甜适口, 无异味	
	柠檬汁饮料	具有柠檬清香, 酸甜适口, 无异味	
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃清香, 酸甜适口, 无异味	
	樱桃汁饮料	具有樱桃清香, 酸甜适口, 无异味	
	木瓜胡萝卜汁饮料	具有木瓜、胡萝卜清香, 酸甜适口, 无异味	
	芒果胡萝卜汁饮料	具有芒果、胡萝卜清香, 酸甜适口, 无异味	
	胡萝卜汁饮料	具有胡萝卜清香, 酸甜适口, 无异味	
	芹菜汁饮料	具有芹菜清香, 酸甜适口, 无异味	
	南瓜汁饮料	具有南瓜清香, 酸甜适口, 无异味	
洋葱汁饮料	具有洋葱清香, 酸甜适口, 无异味		

	山药汁饮料	具有山药清香, 酸甜适口, 无异味	
	西红柿汁饮料	具有西红柿清香, 酸甜适口, 无异味	
	芦荟汁饮料	具有芦荟清香, 酸甜适口, 无异味	
	石榴汁饮料	具有石榴清香, 酸甜适口, 无异味	
	杂质	无肉眼可见的外来杂质, 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 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), %	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.5-6.5	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.2	GB/T 12456
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>c</sup> , g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 <sup>d</sup> , g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素 <sup>e</sup> , μg/L	≤ 10	GB 5009.185

注: a、柠檬黄仅适用于添加了柠檬黄的果蔬汁饮料的检测。  
b、日落黄仅适用于添加了日落黄的果蔬汁饮料的检测。  
c、亮蓝仅适用于添加了亮蓝的果蔬汁饮料的检测。  
d、胭脂红仅适用于添加了胭脂红的果蔬汁饮料的检测。  
e、展青霉素仅适用于苹果汁饮料、山楂汁饮料的检测。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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 CFU/ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	10				GB 4789.15
*酵母 ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌/（/25ml）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 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。 注 3: *霉菌酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。					

## 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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

## 2.7 其他要求

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、总酸、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、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、浓缩库拉索芦荟汁、浓缩石榴汁）、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、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、果胶、羟甲基纤维素钠、柠檬酸、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（水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、桂圆味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、山楂味香精、梨味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、柠檬味香精、猕猴桃味香精、樱桃味香精、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、芦荟味香精、石榴味香精）为原料，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法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

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。

本标准中霉菌酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

河南新升食品有限公司

2017年07月12日