



411976S-2017



河南省嘉美兴饮料制造有限公司企业标准

Q/HJY 0001S-2017

果蔬汁饮料

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

河南省嘉美兴饮料制造有限公司 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。

本标准由河南省嘉美兴饮料制造有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱学籍。

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、检验等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩火龙果汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩桑果汁、浓缩树莓汁、浓缩番茄汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩乌梅汁、浓缩胡萝卜汁）、白砂糖、果葡糖浆、冰糖、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羟甲基纤维素钠、DL-苹果酸、柠檬酸、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素）、食用香精（苹果味香精、梨味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、桃味香精、芒果味香精、山楂味香精、红枣味香精、火龙果味香精、百香果味香精、菠萝味香精、猕猴桃味香精、草莓味香精、橙味香精、西柚味香精、枇杷味香精、桑果味香精、树莓味香精、番茄味香精、柠檬味香精、石榴味香精、乌梅味香精、胡萝卜味香精）的几种为原料，经调配、混合、均质、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 10%的果汁饮料或蔬菜汁含量不低于 5%的蔬菜汁饮料。

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 浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩火龙果汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩桑果汁、浓缩树莓汁、浓缩番茄汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩乌梅汁、浓缩胡萝卜汁应符合 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 冰糖应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.17 羟甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.24 食用香精（苹果味香精、梨味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、桃味香精、芒果味香精、山楂味香精、红枣味香精、火龙果味香精、百香果味香精、菠萝味香精、猕猴桃味香精、草莓味香精、橙味香精、西柚味香精、枇杷味香精、桑果味香精、树莓味香精、番茄味香精、柠檬味香精、石榴味香精、乌梅味香精、胡萝卜味香精）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	苹果汁饮料	浅黑色
	梨汁饮料	浅黄褐色
	葡萄汁饮料	紫色
	荔枝汁饮料	白色
	蓝莓汁饮料	淡紫色
	桃汁饮料	淡红色
	山楂汁饮料	红褐色
	红枣汁饮料	红褐色
	火龙果汁饮料	淡黄色
	百香果汁饮料	粉红色
菠萝汁饮料	浅黄色	

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

	猕猴桃汁饮料	浅绿色	其滋味。
	草莓汁饮料	淡红色	
	橙汁饮料	浅黄色	
	西柚汁饮料	淡红色	
	枇杷汁饮料	浅黄色	
	桑果汁饮料	黑紫色	
	芒果汁饮料	浅黄色	
	树莓汁饮料	浅紫色	
	番茄汁饮料	红色	
	柠檬汁饮料	浅黄色	
	石榴汁饮料	淡红色	
	酸梅汁饮料	浅黄色	
	胡萝卜汁饮料	浅黄色	
气、滋味	苹果汁饮料	具有苹果清香, 酸甜适口, 无异味	
	梨汁饮料	具有梨清香, 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	
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓清香, 酸甜适口, 无异味	
	桃汁饮料	具有桃清香, 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	
	红枣汁饮料	具有枣清香, 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	
	百香果汁饮料	具有百香果清香, 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	
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃清香, 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	
	橙汁饮料	具有橙清香, 酸甜适口, 无异味	
	西柚汁饮料	具有西柚清香, 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	
	桑果汁饮料	具有桑果清香, 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	
	树莓汁饮料	具有树莓清香, 酸甜适口, 无异味	
	番茄汁饮料	具有番茄清香, 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	
	石榴汁饮料	具有石榴清香, 酸甜适口, 无异味	
	酸梅汁饮料	具有乌梅清香, 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	
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		2.5-4.5	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
三氯蔗糖, g/L	≤	0.25	GB 22255
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
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/L	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/L	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/L	≤	0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^c , g/L	≤	2.0	GB 5009.83
展青霉素 ^d , 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、β-胡萝卜素仅适用于添加了β-胡萝卜素的果蔬汁饮料的检测。 d、展青霉素仅适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料检测。 e、当柠檬黄与日落黄同时用于同一产品时,二者合计使用量≤0.1 g/L。 f、当山梨酸钾和苯甲酸钠同时使用于同一产品时,各自使用量占其在 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不超过 1。			

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 ^a 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 ²	10 ⁴	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
<p>注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 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>注 3: *霉菌酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。</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

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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩火龙果汁、浓缩百香果汁、浓缩菠萝汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩西柚汁、浓缩枇杷汁、浓缩桑果汁、浓缩树莓汁、浓缩番茄汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩乌梅汁、浓缩胡萝卜汁）、白砂糖、果葡糖浆、冰糖、蜂蜜、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羟甲基纤维素钠、DL-苹果酸、柠檬酸、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素）、食用香精（苹果味香精、梨味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、桃味香精、芒果味香精、山楂味香精、红枣味香精、火龙果味香精、百香果味香精、菠萝味香精、猕猴桃味香精、草莓味香精、橙味香精、西柚味香精、枇杷味香精、桑果味香精、树莓味香精、番茄味香精、柠檬味香精、石榴味香精、乌梅味香精、胡萝卜味香精）的几种为原料，经调配、混合、均质、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于 10%的果汁饮料或蔬菜汁含量不低于 5%的蔬菜汁饮料。

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、检验规则等。

本标准中霉菌酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

河南省嘉美兴饮料制造有限公司

2017 年 07 月 20 日