



411942S-2017



新乡市华豫食品有限公司企业标准

Q/XHS 0007S-2017

果蔬汁饮料

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

新乡市华豫食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由新乡市华豫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高国海。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩橙汁、浓缩番石榴（芭乐）汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩酸枣汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁）、果、蔬原浆（芒果原浆、火龙果原浆、胡萝卜原浆）、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、乙基麦芽酚、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、维生素C（抗坏血酸）、食品用香精（苹果味香精、芒果味香精、西番莲味香精、山楂味香精、草莓味香精、番石榴味香精、桃味香精、荔枝味香精、红枣味香精、木瓜味香精、梨味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、菠萝味香精、橙味香精、哈密瓜味香精、椰子味香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。

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 浓缩果汁（浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩橙汁、浓缩番石榴（芭乐）汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩酸枣汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁）、果、蔬原浆（芒果原浆、火龙果原浆、胡萝卜原浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 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 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.9 苹果酸应符合 GB 1886.40 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 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 食品用香精（苹果味香精、芒果味香精、西番莲味香精、山楂味香精、草莓味香精、番石榴味香精、桃味香精、荔枝味香精、红枣味香精、木瓜味香精、梨味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、菠萝味香精、橙味香精、哈密瓜味香精、椰子味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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），%	\geq 0.5	GB/T 12143

总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		2.5-4.5	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠，g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的饮料	≤ 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜，g/kg	仅限添加阿斯巴甜的饮料	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	仅限添加柠檬黄的饮料	≤ 0.1	GB 5009.35
	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮料、同时添加 β-胡萝卜素、柠檬黄的饮料	≤ 0.05	
日落黄，g/kg	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮料、同时添加 β-胡萝卜素、日落黄的饮料	≤ 0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素，g/kg	仅限同时添加 β-胡萝卜素、日落黄的饮料、同时添加 β-胡萝卜素、柠檬黄的饮料	≤ 1.0	GB 5009.83
胭脂红，g/kg	仅限添加胭脂红的饮料	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红，g/kg	仅限添加苋菜红的饮料	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	仅限添加苹果汁或山楂汁的饮料	≤ 10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
^a 仅适用于金属罐装产品。 同一功能的着色剂在混合使用时，各自用量占其最大用量比例之和不应超过 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 ^a 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） ≤	10				GB 4789.15
酵母*（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *霉菌和酵母的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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

果蔬汁饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩西番莲汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩橙汁、浓缩番石榴（芭乐）汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩酸枣汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁）、果、蔬原浆（芒果原浆、火龙果原浆、胡萝卜原浆）、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、山梨酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、 β -胡萝卜素、乙基麦芽酚、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、维生素C（抗坏血酸）、食品用香精（苹果味香精、芒果味香精、西番莲味香精、山楂味香精、草莓味香精、番石榴味香精、桃味香精、荔枝味香精、红枣味香精、木瓜味香精、梨味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、菠萝味香精、橙味香精、哈密瓜味香精、椰子味香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。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。

本标准中维生素C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

新乡市华豫食品有限公司

2017年7月25日