



411994S-2017



新乡市多多咪饮品有限公司企业标准

Q/XDY 0001S-2017

果蔬汁饮料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

新乡市多多咪饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新乡市多多咪饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李玉强。

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（经反渗透过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩胡萝卜汁、白砂糖、柠檬酸、三氯蔗糖、果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、胡萝卜香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装，包装而成的果蔬汁含量不少于 10% 果蔬汁饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 深井水水质应符合 GB 5749 对生活饮用水水源的卫生要求。源水经处理后，食品加工用水水质应符合 GB 5749 的规定。水源卫生防护：在易污染的范围内应采取防护措施，以避免对水源的化学、微生物和物理品质造成任何污染或外部影响。

2.1.2 浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩胡萝卜汁应符合 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 食用香精（柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、胡萝卜香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	检测方法
色 泽	具有原料物质应具有色泽，色泽均一	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	均一液态	
气、滋味	具有原料物质特有气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

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	检测方法	
总酸（以乙酸计），g/L	≥	0.5	GB/T 12456
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	1.0	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/L	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/L	≤	10	GB 5009.185
pH 值		3.5—7.5	GB/T 5750.4

注：展青霉素^a指标仅适于原料中添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。

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 中平板计数法
*霉菌（CFU/mL） ≤	15				GB 4789.15
*酵母（CFU/mL） ≤	15				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

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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。

*霉菌及酵母菌指标严于国家标准

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 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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。

2.7 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 12695 的规定要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、总酸、pH、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验；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（经反渗透过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩西瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果（西番莲）汁、浓缩西红柿汁、浓缩番石榴汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩胡萝卜汁、白砂糖、柠檬酸、三氯蔗糖、果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食用香精（柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、葡萄香精、草莓香精、树莓香精、菠萝香精、火龙果香精、西瓜香精、枇杷香精、百香果香精、西红柿香精、石榴香精、苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、胡萝卜香精）中的几种为原料，经调配，过滤，杀菌灌装，包装而成果蔬汁含量不少于 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》的有关规定，参照 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

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。

微生物指标霉菌及酵母菌指标严于国家标准 GB 7101。

新乡市多多咪饮品有限公司

QB