



411761S-2017



济源市鑫源饮品有限公司企业标准

Q/JXY 0008S-2017

果醋果汁饮料

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

济源市鑫源饮品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由济源市鑫源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨建平、任彦伟、李明明。

H N

Q B

果醋果汁饮料

1 范围

本标准规定了果醋果汁饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经反渗透、过滤）、果醋（苹果原醋、葡萄原醋、草莓原醋）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、亮蓝）、食用香精（苹果香精、葡萄香精、草莓香精），经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于10%的饮料。

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 苹果原醋、葡萄原醋、草莓原醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.3 浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 苹果香精、葡萄香精、草莓香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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
性状		液体，汁液均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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	苹果醋果汁饮料	淡浅绿色，色泽均匀一致	
	葡萄醋果汁饮料	淡紫色，色泽均匀一致	
	草莓醋果汁饮料	淡红色，色泽均匀一致	
气 味	苹果醋果汁饮料	有苹果清香气味，无异味	
	葡萄醋果汁饮料	有葡萄清香气味，无异味	
	草莓醋果汁饮料	有草莓清香气味，无异味	
滋 味	苹果醋果汁饮料	具有苹果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	葡萄醋果汁饮料	具有葡萄有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	草莓醋果汁饮料	具有草莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料果肉沉淀		

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），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH	3.0~5.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.2	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 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（苹果醋果汁饮料）	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄，g/kg（苹果醋果汁饮料）	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红，g/kg（葡萄醋果汁饮料、草莓醋果汁饮料）	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝，g/kg（葡萄醋果汁饮料）	≤ 0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^a ，μg/L	≤ 10	GB 5009.185

注 a: 展青霉素仅适合于添加苹果果汁的产品。

b: 仅适用于添加日落黄的产品。c: 仅适用于添加苋菜红的产品。

同一功能的着色剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 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

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、酵母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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 食品添加剂种类和使用量应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

果醋果汁饮料是以生活饮用水（经反渗透、过滤）、果醋（苹果原醋、葡萄原醋、草莓原醋）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩草莓汁）为原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、亮蓝）、食用香精（苹果香精、葡萄香精、草莓香精），经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成的果汁含量不低于 10% 的饮料。

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》制定本企业标准，以规范指导生产，有效确保产品质量。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

济源市鑫源饮品有限公司

2017 年 07 月 06 日