



412060S-2017



漯河联泰食品有限公司企业标准

Q/LLS 0003S-2017

复合果汁饮料

2017-08-30 发布

2017-08-30 实施

漯河联泰食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河联泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴锋、马应辉。

H N

Q B

复合果汁饮料

1. 范围

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

本标准适用于以地下水（经过滤、二级反渗透）、梨原浆、芒果原浆、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁为原料，辅以羧甲基纤维素钠、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、结冷胶、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、食用香精（雪梨味香精、芒果味香精、葡萄味香精），经调配、过滤、灌装、杀菌而成的果汁含量不低于 10%的复合果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 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/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 梨原浆、芒果原浆、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 雪梨味香精、芒果味香精、葡萄味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检验方法
状态		呈均匀液体, 允许有果肉沉淀	从样品中取出 1 瓶, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	雪梨味复合果汁饮料	浅黄色	
	芒果味复合果汁饮料	黄色	
	葡萄味复合果汁饮料	紫色	
气味	雪梨味复合果汁饮料	有雪梨应有的清香气味, 无异味	
	芒果味复合果汁饮料	有芒果应有的清香气味, 无异味	
	葡萄味复合果汁饮料	有葡萄应有的清香气味, 无异味	
滋味	雪梨味复合果汁饮料	具有雪梨应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味	
	芒果味复合果汁饮料	具有芒果应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味	
	葡萄味复合果汁饮料	具有葡萄应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味	
杂质		无肉眼可见外来杂质, 允许有少量果肉沉淀	

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), %	≥	1	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥	0.1	GB/T 12456
pH		3.0-5.0	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
展青霉素, μ g/kg	≤	10.0	GB 5009.185

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 要求。

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 (/25mL)	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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695的规定。

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; 农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、可溶性固形物、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

复合果汁饮料以地下水（经过滤、二级反渗透）、梨原浆、芒果原浆、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩葡萄汁为原料，辅以羧甲基纤维素钠、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、结冷胶、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、食用香精（雪梨味香精、芒果味香精、葡萄味香精），经调配、过滤、灌装、杀菌而成的果汁含量不低于 10%的复合果汁饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》和 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，质量控制和监督检查的依据。

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

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河联泰食品有限公司

2017 年 08 月 01 日