



412052S-2017



河南多多味饮料有限公司企业标准

Q/HDY 0001S-2017

---

# 果蔬汁饮料

2017-08-30 发布

2017-08-30 实施

---

河南多多味饮料有限公司 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》的规则起草。

本标准由河南多多味饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王向欣 李绛民

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。

本标准适用于以草莓、芒果、葡萄、西柚、蓝莓、桃、山楂、红枣、石榴、苹果、樱桃、胡萝卜、百香果、番茄、猕猴桃、梨、桑葚、菠萝、柠檬、木瓜、枸杞、桂圆、黑加仑的果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）为原料，加入生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、苹果酸、六偏磷酸钠、乙基麦芽粉、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（草莓香精、芒果香精、葡萄香精、西柚香精、蓝莓香精、桃香精、山楂香精、红枣香精、石榴香精、苹果香精、樱桃香精、胡萝卜香精、百香果香精、番茄香精、猕猴桃香精、梨香精、桑葚香精、菠萝香精、柠檬香精、木瓜香精、枸杞香精、桂圆香精、黑加仑香精、枇杷香精、雪梨香精）、食用色素（胭脂红、柠檬黄、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、葡萄皮红、诱惑红），经调配、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、检验和包装而制成的果蔬汁（浆）含量不低于10%的果蔬汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 草莓、芒果、葡萄、西柚、蓝莓、桃、山楂、红枣、石榴、苹果、樱桃、胡萝卜、百香果、番茄、猕猴桃、梨、桑葚、菠萝、柠檬、木瓜、枸杞、桂圆、黑加仑的果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）：应符合 SB/T 10197、SB/T 10198 和 GB 17325 的要求。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.10 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 焦糖色素应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.23 草莓香精、芒果香精、葡萄香精、西柚香精、蓝莓香精、桃香精、山楂香精、红枣香精、石榴香精、苹果香精、樱桃香精、胡萝卜香精、百香果香精、番茄香精、猕猴桃香精、梨香精、桑葚香精、菠萝香精、柠檬香精、木瓜香精、枸杞香精、桂圆香精、枇杷香精、雪梨香精、黑加仑香精应符合 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		呈均匀液体，允许有少量果肉沉淀	
色 泽	草莓汁饮料	具有草莓汁应有的色泽，允许有轻微褐变	随机从样品中取出一瓶，倒至洁净透明烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
	芒果汁饮料	具有芒果汁应有的色泽，允许有轻微褐变	
	葡萄汁饮料	具有葡萄汁应有的色泽，允许有轻微褐变	
	西柚汁饮料	具有西柚汁应有的色泽，允许有轻微褐变	
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓汁应有的色泽，允许有轻微褐变	
	桃汁饮料	具有桃汁应有的色泽，允许有轻微褐变	
	山楂汁饮料	具有山楂汁应有的色泽，允许有轻微褐变	
	红枣汁饮料	具有红枣汁应有的色泽，允许有轻微褐变	
	石榴汁饮料	具有石榴汁应有的色泽，允许有轻微褐变	
	苹果汁饮料	具有苹果汁应有的色泽，允许有轻微褐变	
	樱桃汁饮料	具有樱桃汁应有的色泽，允许有轻微褐变	

	胡萝卜汁饮料	具有胡萝卜汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	百香果汁饮料	具有百香果汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	番茄汁饮料	具有番茄汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	梨汁饮料	具有梨汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	桑葚汁饮料	具有桑葚汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	菠萝汁饮料	具有菠萝汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	柠檬汁饮料	具有柠檬汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	木瓜汁饮料	具有木瓜汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	红枣桂圆汁饮料	具有红枣桂圆汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	红枣枸杞汁饮料	具有红枣枸杞汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	芒果菠萝汁饮料	具有芒果菠萝汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	蓝莓黑加仑汁饮料	具有蓝莓黑加仑应有的色泽, 允许有轻微褐变
	桑葚葡萄汁饮料	具有桑葚葡萄汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	猕猴桃苹果汁饮料	具有猕猴桃苹果汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	木瓜芒果汁饮料	具有木瓜芒果汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
	枇杷雪梨汁饮料	具有枇杷雪梨汁应有的色泽, 允许有轻微褐变
气、滋味	草莓汁饮料	具有草莓汁应有的香气及滋味, 无异味
	芒果汁饮料	具有芒果汁应有的香气及滋味, 无异味
	葡萄汁饮料	具有葡萄汁应有的香气及滋味, 无异味
	西柚汁饮料	具有西柚汁应有的香气及滋味, 无异味
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓汁应有的香气及滋味, 无异味
	桃汁饮料	具有桃汁应有的香气及滋味, 无异味
	山楂汁饮料	具有山楂汁应有的香气及滋味, 无异味
	红枣汁饮料	具有红枣汁应有的香气及滋味, 无异味
	石榴汁饮料	具有石榴汁应有的香气及滋味, 无异味
	苹果汁饮料	具有苹果汁应有的香气及滋味, 无异味
	樱桃汁饮料	具有樱桃汁应有的香气及滋味, 无异味
	胡萝卜汁饮料	具有胡萝卜汁应有的香气及滋味, 无异味
	百香果汁饮料	具有百香果汁应有的香气及滋味, 无异味
	番茄汁饮料	具有番茄汁应有的香气及滋味, 无异味

	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃汁应有的香气及滋味，无异味
	梨汁饮料	具有梨汁应有的香气及滋味，无异味
	桑葚汁饮料	具有桑葚汁应有的香气及滋味，无异味
	菠萝汁饮料	具有菠萝汁应有的香气及滋味，无异味
	柠檬汁饮料	具有柠檬汁应有的香气及滋味，无异味
	木瓜汁饮料	具有木瓜汁应有的香气及滋味，无异味
	红枣桂圆汁饮料	具有红枣桂圆汁应有的香气及滋味，无异味
	红枣枸杞汁饮料	具有红枣枸杞汁应有的香气及滋味，无异味
	芒果菠萝汁饮料	具有芒果菠萝汁应有的香气及滋味，无异味
	蓝莓黑加仑汁饮料	具有蓝莓黑加仑应有的香气及滋味，无异味
	桑葚葡萄汁饮料	具有桑葚葡萄汁应有的香气及滋味，无异味
	猕猴桃苹果汁饮料	具有猕猴桃苹果汁应有的香气及滋味，无异味
	木瓜芒果汁饮料	具有木瓜芒果汁应有的香气及滋味，无异味
	枇杷雪梨汁饮料	具有枇杷雪梨汁应有的香气及滋味，无异味
	杂 质	无肉眼可见外来杂质，放置后允许有少量沉淀

### 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），%	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），%	≥ 0.12	GB/T 12456
pH	3.0-5.0	GB/T 5750
总砷（以As计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
铜（以Cu计） <sup>a</sup> ，mg/L	≤ 5	GB 5009.13
锌（以Zn计） <sup>a</sup> ，mg/L	≤ 5	GB 5009.14
铁（以Fe计） <sup>a</sup> ，mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锡（以Sn计） <sup>a</sup> ，mg/L	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140

山梨酸钾, g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
胭脂红 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>e</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
β-胡萝卜素 <sup>f</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
展青霉素 <sup>g</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注：a 仅适用于易拉罐产品；

b 仅适用于芒果汁饮料、西柚汁饮料、桃汁饮料、红枣汁饮料、百香果汁饮料、番茄汁饮料、猕猴桃汁饮料、菠萝汁饮料、木瓜汁饮料；

c 仅适用于桃汁饮料、猕猴桃汁饮料；

d 仅适用于草莓汁饮料、红枣汁饮料、石榴汁饮料、百香果汁饮料、番茄汁饮料；

e 仅适用于蓝莓汁饮料、樱桃汁饮料；

f 仅适用于胡萝卜汁饮料；

g 仅适用于苹果汁饮料和山楂汁饮料。

相同色泽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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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) ≤	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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；

注 3：\*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他卫生要求

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 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、pH、总酸、可溶性固形物、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。

H H N

Q B

## 编制说明

果蔬汁饮料是以草莓、芒果、葡萄、西柚、蓝莓、桃、山楂、红枣、石榴、苹果、樱桃、胡萝卜、百香果、番茄、猕猴桃、梨、桑葚、菠萝、柠檬、木瓜、枸杞、桂圆、黑加仑的果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）为原料，加入生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、苹果酸、六偏磷酸钠、乙基麦芽粉、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（草莓香精、芒果香精、葡萄香精、西柚香精、蓝莓香精、桃香精、山楂香精、红枣香精、石榴香精、苹果香精、樱桃香精、胡萝卜香精、百香果香精、番茄香精、猕猴桃香精、梨香精、桑葚香精、菠萝香精、柠檬香精、木瓜香精、枸杞香精、桂圆香精、黑加仑香精、枇杷香精、雪梨香精）、食用色素（胭脂红、柠檬黄、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、葡萄皮红、诱惑红），经调配、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、检验和包装而制成的果蔬汁（浆）含量不低于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》制定本企业标准，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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南多多味饮料有限公司

2017年08月02日