



411763S-2017



河南叮当牛食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2017

---

# 果汁饮料

2017-08-03 发布

2017-08-03 实施

---

河南叮当牛食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南叮当牛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王跃全 党菊

H N

Q B

# 果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果汁饮料分类、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（经精密过滤、活性炭过滤，一级反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩柚子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁）、芒果原浆、山楂原浆、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、椰纤果为原料，加入柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、黄原胶、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、梨香精、桃香精、柚子香精、蓝莓香精、山楂香精、芒果香精、柠檬香精）、胭脂红、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色素、柠檬黄、日落黄，经调配、均质、灌装、高温灭菌（或超高温瞬间灭菌、灌装）工艺加工制成的原果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定；浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩柚子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、山楂原浆、芒果原浆应符合 GB 17325 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 苹果酸应符合 GB 1886.40 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.14  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.15 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.16 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.17 食用香精（苹果香精、梨香精、桃香精、柚子香精、蓝莓香精、山楂香精、芒果香精、柠檬香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.18 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.19 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 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，均匀一致，允许有少量原料物质沉淀。		从样品中取出 50ml，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。
色泽	苹果汁饮料	具有苹果汁特有的果绿色，且均匀一致；	
	梨汁饮料	具有梨汁特有的黄色，且均匀一致；	
	桃汁饮料	呈淡粉黄色，且均匀一致；	
	蜂蜜柚子汁饮料	呈浅黄色，且均匀一致；	
	蓝莓汁饮料	呈深蓝色，且均匀一致；	
	山楂汁饮料	呈浅红褐色，且均匀一致；	
	芒果汁饮料	呈黄色，且均匀一致；	
	柠檬汁饮料	颜色呈浅白色，且均匀一致；	
气、滋味	苹果汁饮料	酸甜适口，具有苹果的特有气味，无异味。	
	梨汁饮料	酸甜适口，具有梨汁的特有气味，无异味。	
	桃汁饮料	酸甜适口，具有桃汁的特有气味，无异味。	
	蜂蜜柚子汁饮料	酸甜适口，具有柚子的特有气味，无异味。	
	蓝莓汁饮料	酸甜适口，具有蓝莓的特有气味，无异味。	
	山楂汁饮料	酸甜适口，具有山楂的特有气味，无异味。	
	芒果汁饮料	酸甜适口，具有芒果的特有气味，无异味。	
	柠檬汁饮料	酸甜适口，具有柠檬的特有气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉或原料物质沉淀。		

## 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	检测方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0-4.8	GB/T 5750
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11

铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
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	≤	0.25	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤	0.2	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/L	≤	0.25	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>c</sup> , g/L	≤	0.02	GB 5009.35
胭脂红 <sup>d</sup> , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/L	≤	0.2	GB 5009.83
二氧化硫残留量(以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤	10	GB 5009.34
展青霉素 <sup>e</sup> , μg/L	≤	10	GB 5009.185
注: a: 此项仅适用于所添加其类的产品; b: 此项仅适用于所添加其类的产品; c: 此项仅适用于所添加其类的产品; d: 此项仅适用于所添加其类的产品; e: 此项仅适用于所添加苹果汁和山楂汁的产品。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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
沙门氏菌, /25ml	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
霉菌*, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
*样品的采样及处理按GB 4789.1和 GB/T 4789.21 执行。					
*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的有关规定执行。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经精密过滤、活性炭过滤，一级反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩柚子汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁）、芒果原浆、山楂原浆、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、椰纤果为原料，加入柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、黄原胶、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、梨香精、桃香精、柚子香精、蓝莓香精、山楂香精、芒果香精、柠檬香精）、胭脂红、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色素、柠檬黄、日落黄，经调配、均质、灌装、高温灭菌（或超高温瞬间灭菌、灌装）工艺加工制成的原果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》进行编写，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母菌的指标要求严于食品安全国家标准 GB 7101 的要求。

河南叮当牛食品有限公司  
2017年07月07日

QB