



411805S-2017



河南省民丰葡萄酒有限公司企业标准

Q/HMP 0002S-2017

果汁饮料

2017-08-09 发布

2017-08-09 实施

河南省民丰葡萄酒有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南省民丰葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准起草人：申下星。

H N

Q B

果汁饮料

1 范围

本标准规定了果汁饮料的分类、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（经一级反渗透、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩水蜜桃汁）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、红曲红、 β -胡萝卜素、焦糖色）、食用香精（苹果香精、甜橙香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、柚子香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、水蜜桃香精）为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩水蜜桃汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.4 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.14 日落黄应符合 GB 6226.1 的规定。

- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 苹果香精、甜橙香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、柚子香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、水蜜桃香精应符合 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		液 体	
色 泽	苹果汁饮料	淡果绿色，色泽均匀一致	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、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	橙汁饮料	钱橘黄色，色泽均匀一致	
	菠萝汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	山楂汁饮料	淡棕红色，色泽均匀一致	
	雪梨汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	葡萄汁饮料	浅黄色至淡紫色，色泽均匀一致	
	水蜜桃汁饮料	淡红色，色泽均匀一致	
	红枣汁饮料	红褐色，色泽均匀一致	
	蓝莓汁饮料	紫红色，色泽均匀一致	
	荔枝汁饮料	白色，色泽均匀一致	
	柚子汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	草莓汁饮料	淡红色，色泽均匀一致	
	哈密瓜汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	芒果汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	苹果汁饮料	具有苹果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	橙汁饮料	具有橙子应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	菠萝汁饮料	具有菠萝应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	山楂汁饮料	具有山楂应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	雪梨汁饮料	具有雪梨应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	葡萄汁饮料	具有葡萄应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	

气、滋味	水蜜桃汁饮料	具有桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	红枣汁饮料	具有红枣应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	荔枝汁饮料	具有荔枝应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	柚子汁饮料	具有柚子应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	草莓汁饮料	具有草莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	哈密瓜汁饮料	具有哈密瓜应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	芒果汁饮料	具有芒果应有的气、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	检测方法
pH 值	3-6	GB 5009.237
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.83
可溶性固形物(20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/100ml	≥ 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
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/L	≤ 0.30	GB/T 5009.140
三氯蔗糖(蔗糖素), g/L	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素), g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/L	≤ 0.03	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/L	≤ 0.03	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/L	≤ 0.01	GB 5009.35
胭脂红 ^d , g/L	≤ 0.01	GB 5009.35
苋菜红 ^e , g/L	≤ 0.04	GB 5009.35
展青霉素 ^f , μ g/L	≤ 20	GB 5009.185

注：^a 仅适合于苹果汁饮料、菠萝汁饮料、橙汁饮料、雪梨汁饮料、柚子汁饮料、芒果汁饮料、荔枝汁饮料、哈密瓜汁饮料、水蜜桃汁饮料的检测；^b 仅适合于菠萝汁饮料、橙汁饮料、雪梨汁饮料、柚子汁饮料、芒果汁饮料、哈密瓜汁饮料的检测；^c 仅适合于苹果汁饮料的检测；^d 仅适合于草莓汁饮料、山楂汁饮料、蓝莓汁饮料、水蜜桃汁饮料的检测；^e 仅适合于草莓汁饮料、葡萄汁饮料、荔枝汁饮料、水蜜桃汁饮料、红枣汁饮料的检测；^f 仅适合于苹果汁饮料、山楂汁饮料的检测；^g 仅适合于芒果汁饮料的检测。

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 ^a 及限量				检验办法
	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
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 为同一批次采集的样品件数; c 为最大可允许超过 m 值的样品数量; m 微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					
注 3: *霉菌和酵母指标严于国家标准 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以符合 JJF1070 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 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 、GB 2763 的规定。

编制说明

果汁饮料是以地下水（经一级反渗透、过滤）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩柚子汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩水蜜桃汁）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、红曲红、β-胡萝卜素、焦糖色）、食用香精（苹果香精、甜橙香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、柚子香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、水蜜桃香精）为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包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》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》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国家标准GB 7101的规定。

河南省民丰葡萄酒有限公司

2017年07月07日