



412241S-2017



河南百芝源绿色饮品有限公司企业标准

Q/HBLY 0018S-2017

---

# 果汁饮料

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

---

河南百芝源绿色饮品有限公司 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。

本标准由河南百芝源绿色饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雁哲 牛豆豆。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以果汁原浆（芒果、山楂、蓝莓、猕猴桃、苹果）和浓缩果汁（芒果、山楂、蓝莓、猕猴桃、苹果）中的一种或两种为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、D-乙抗坏血酸钠，经调配、均质、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 95\%$ 的果汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅要求

- 2.1.1 浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 芒果原浆、蓝莓原浆、猕猴桃原浆、山楂原浆、苹果原浆应符合 GB 17325 的规定。
- 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、GB15203 淀粉糖的规定。
- 2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 1886.28 的规定。
- 2.1.11 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检测方法	
性状	液体	从样品中取出 100mL 被测试样于洁净的烧杯中，置于明亮处，用肉眼观其色泽，组织状态，杂质，	
色泽	芒果汁饮料		橙黄色，色泽均匀一致
	蓝莓汁饮料		暗红色，色泽均匀一致
	猕猴桃汁饮料		浅绿色，色泽均匀一致
	山楂汁饮料		浅红棕色、色泽均匀一致
气味	芒果汁饮料		具有芒果味，无异味
	蓝莓汁饮料		具有蓝莓味，无异味
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃味，无异味	

	山楂汁饮料	具有山楂味、无异味	闻其气温，品其滋味。
滋味	芒果汁饮料	具有芒果应有的滋味，味感纯正，柔和，酸甜可口	
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓应有的滋味，味感纯正，柔和，酸甜可口	
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃应有的滋味，味感纯正，柔和，酸甜可口	
	山楂汁饮料	具有山楂应有的滋味、味感纯正，柔和，酸甜可口	
	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
pH (20℃)	2.5—5.0	GB 5009.237
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
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤ 10.0	GB 5009.34
展青霉素, μg/L	≤ 10.0	GB 5009.185

### 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				
	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 中的平板计数法
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
霉菌* / (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母* / (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15

a 样品的采样与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
\*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 生产加工过程的要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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

合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

果汁饮料适用于以果汁原浆（芒果、山楂、蓝莓、猕猴桃、苹果）和浓缩果汁（芒果、山楂、蓝莓、猕猴桃、苹果）中的一种或两种为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、D-乙抗坏血酸钠，经调配、均质、高温杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量 $\geq 95\%$ 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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南百芝源绿色饮品有限公司

2017年08月14日

QB