



412227S-2017



郑州动康食品工程有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2017

---

# 果汁饮料

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

---

郑州动康食品工程有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州动康食品工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫书杰、吕崇伟。

本标准于2014年05月15日首次发布，于2017年05月03日第一次修订并延续，2017年08月21日第二次修订。

与首次发布标准相比，本标准有如下变化：

- 标准编码由 Q/ZDS0001S-2014 变更为 Q/ZDS0001S-2017；
- 修改了部分标准名称；
- 增加了产品分类；

# 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。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁或原浆（浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁或原浆、浓缩雪梨汁或原浆、浓缩柠檬汁或原浆、浓缩葡萄汁或原浆、浓缩芒果汁或原浆、浓缩水蜜桃汁或原浆、浓缩草莓汁或原浆、浓缩红枣汁或原浆、浓缩蓝莓汁或原浆、浓缩桂圆汁或原浆、浓缩火龙果汁或原浆、浓缩（野）山楂汁或原浆、浓缩树莓汁或原浆、浓缩枇杷汁或原浆、浓缩木瓜汁或原浆、浓缩无花果汁或原浆、浓缩甘蔗汁或原浆、浓缩沙棘汁或原浆、浓缩黑加仑汁或原浆、浓缩西番莲（百香果）汁或原浆、浓缩西柚汁或原浆、浓缩梅子汁或原浆、浓缩荔枝汁或原浆、浓缩杨梅汁或原浆、浓缩石榴汁或原浆、浓缩猕猴桃汁或原浆、浓缩芭乐汁或原浆、浓缩酸枣汁或原浆、浓缩桑椹汁或原浆、浓缩香蕉汁或原浆、浓缩蔓越莓汁或原浆、浓缩哈密瓜汁或原浆）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、冰糖、蜂蜜为中的几种主要原料，辅以羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、苋菜红、诱惑红、焦糖色、亮蓝、胭脂红）、食品用香精（苹果香精、菠萝香精、梨香精、柠檬香精、葡萄香精、芒果香精、水蜜桃香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、桂圆香精、火龙果香精、山楂香精、树莓香精、枇杷香精、木瓜香精、无花果香精、甘蔗香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、西柚香精、梅子香精、荔枝香精、杨梅香精、石榴香精、猕猴桃香精、芭乐香精、酸枣香精、桑椹香精、香蕉香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精）中的几种，经调配、过滤、均质、高温杀菌、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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.2 浓缩菠萝汁或原浆、浓缩雪梨汁或原浆、浓缩柠檬汁或原浆、浓缩葡萄汁或原浆、浓缩芒果汁或原浆、浓缩水蜜桃汁或原浆、浓缩草莓汁或原浆、浓缩红枣汁或原浆、浓缩蓝莓汁或原浆、浓缩桂圆汁或原浆、浓缩火龙果汁或原浆、浓缩（野）山楂汁或原浆、浓缩树莓汁或原浆、浓缩枇杷汁或原浆、浓缩木瓜汁或原浆、浓缩无花果汁或原浆、浓缩甘蔗汁或原浆、浓缩沙棘汁或原浆、浓缩黑加仑汁或原浆、浓缩西番莲（百香果）汁或原浆、浓缩西柚汁或原浆、浓缩梅子汁或原浆、浓缩荔枝汁或原浆、浓缩杨梅汁或原浆、浓缩石榴汁或原浆、浓缩猕猴桃汁或原浆、浓缩芭乐汁或原浆、浓缩酸枣汁或原浆、浓缩桑椹汁或原浆、浓缩香蕉汁或原浆、浓缩蔓越莓汁或原浆、浓缩哈密瓜汁或原浆应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 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 的规定。

2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

- 2.1.6 冰糖应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 苹果香精、菠萝香精、梨香精、柠檬香精、葡萄香精、芒果香精、水蜜桃香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、桂圆香精、火龙果香精、山楂香精、树莓香精、枇杷香精、木瓜香精、无花果香精、甘蔗香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、西柚香精、梅子香精、荔枝香精、杨梅香精、石榴香精、猕猴桃香精、芭乐香精、酸枣香精、桑椹香精、香蕉香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 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	要 求	试验方法
性 状	液 体	从样品中取出

色 泽	苹果汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	一瓶，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
	菠萝汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致。	
	梨汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致。	
	柠檬汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	葡萄汁饮料	浅紫色，色泽均匀一致	
	芒果汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	水蜜桃汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致。	
	草莓汁饮料	浅红色，色泽均匀一致	
	冰糖雪梨汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	红枣汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	蓝莓汁饮料	浅紫色，色泽均匀一致	
	桂圆汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	火龙果汁饮料	浅红色，色泽均匀一致	
	(野)山楂汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	树莓汁饮料	浅棕黄色，色泽均匀一致	
	枇杷汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	木瓜汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	无花果汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	甘蔗汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	沙棘汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	黑加仑汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	西番莲（百香果） 汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	西柚汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	梅子汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	荔枝汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	杨梅汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	石榴汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	猕猴桃汁饮料	浅果绿色，色泽均匀一致	
	芭乐汁饮料	浅棕黄色，色泽均匀一致	
	酸枣汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
桑椹汁饮料	浅紫色，色泽均匀一致		

	香蕉汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致
	蔓越莓汁饮料	浅红色，色泽均匀一致
	哈密瓜汁饮料	浅绿色，色泽均匀一致
气、滋味	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
	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
	梨汁饮料	具有梨应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	柠檬汁饮料	具有柠檬应有的气、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
	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
	水蜜桃汁饮料	具有水蜜桃应有的气、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
	冰糖雪梨汁饮料	具有雪梨应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	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
	桂圆汁饮料	具有桂圆应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	火龙果汁饮料	具有火龙果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	(野)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
	树莓汁饮料	具有树莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	枇杷汁饮料	具有枇杷应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	木瓜汁饮料	具有木瓜应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	无花果汁饮料	具有无花果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	甘蔗汁饮料	具有甘蔗应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	沙棘汁饮料	具有沙棘应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	黑加仑汁饮料	具有黑加仑应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	西番莲(百香果) 汁饮料	具有西番莲应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	西柚汁饮料	具有西柚应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	梅子汁饮料	具有梅子应有的气、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
	杨梅汁饮料	具有杨梅应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
	石榴汁饮料	具有石榴应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	

芭乐汁饮料	具有芭乐应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
酸枣汁饮料	具有酸枣应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
桑椹汁饮料	具有桑椹应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
香蕉汁饮料	具有香蕉应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
蔓越莓汁饮料	具有蔓越莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味
哈密瓜汁饮料	具哈密瓜应有的气、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或悬浮颗粒

### 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），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2-5	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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.30	GB/T 5009.140
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/L	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖（以蔗糖素计），g/L	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量（以 SO <sub>2</sub> 计），mg/L	≤ 10.0	GB 5009.34
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/L	≤ 0.03	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> ，g/L	≤ 0.03	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.83
亮蓝 <sup>d</sup> ，g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 <sup>e</sup> ，g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>f</sup> ，g/L	≤ 0.05	GB 5009.141
苋菜红 <sup>g</sup> ，g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
展青霉素 <sup>h</sup> ，μg/L	≤ 10	GB 5009.185

注：

a、柠檬黄仅适合于原辅料中含有柠檬黄的产品菠萝汁饮料、梨汁饮料、柠檬汁饮料、芒果汁饮料、水蜜桃汁饮料、冰糖雪梨汁饮料、（野）山楂汁饮料、树莓汁饮料、枇杷汁饮料、木瓜汁饮料、无花果汁饮料、甘蔗汁饮料、沙棘汁饮料、西柚汁饮料、猕猴桃汁饮料、香蕉汁饮料、哈密瓜汁饮料的检测；

b、日落黄仅适合于原辅料中含有日落黄的产品苹果汁饮料、菠萝汁饮料、梨汁饮料、柠檬汁饮料、芒果汁饮料、水

蜜桃汁饮料、冰糖雪梨汁饮料、枇杷汁饮料、木瓜汁饮料、无花果汁饮料、甘蔗汁饮料、沙棘汁饮料、芭乐汁饮料、猕猴桃汁饮料、香蕉汁饮料、哈密瓜汁饮料的检测；

c、β-胡萝卜素仅适合于原辅料中含有β-胡萝卜素的产品菠萝汁饮料、芒果汁饮料、木瓜汁饮料、无花果汁饮料、沙棘汁饮料、香蕉汁饮料、蔓越莓汁饮料的检测；

d、亮蓝仅适合于原辅料中含有亮蓝的产品葡萄汁饮料、蓝莓汁饮料、黑加仑汁饮料、猕猴桃汁饮料、桑椹汁饮料的检测；

e、胭脂红仅适合于原辅料中含有胭脂红的产品葡萄汁饮料、草莓汁饮料、黑加仑汁饮料、红枣汁饮料、杨梅汁饮料、酸枣汁饮料、芭乐汁饮料、树莓汁饮料、桑椹汁饮料的检测；

f、诱惑红仅适合于原辅料中含有诱惑红的产品火龙果汁饮料、(野)山楂汁饮料、西番莲(百香果)汁饮料、西柚汁饮料、芭乐汁饮料、石榴汁饮料、杨梅汁饮料、蔓越莓汁饮料的检测；

g、苋菜红仅适合于原辅料中含有苋菜红的产品蓝莓汁饮料、葡萄汁饮料、桑椹汁饮料的检测；

h、展青霉素仅适合于原辅料中含有苹果汁、山楂汁的产品苹果汁饮料、(野)山楂汁饮料的检测。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)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(25 mL)	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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *指该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 JJF 1070 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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、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。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

## 编制说明

果汁饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁或原浆（浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁或原浆、浓缩雪梨汁或原浆、浓缩柠檬汁或原浆、浓缩葡萄汁或原浆、浓缩芒果汁或原浆、浓缩水蜜桃汁或原浆、浓缩草莓汁或原浆、浓缩红枣汁或原浆、浓缩蓝莓汁或原浆、浓缩桂圆汁或原浆、浓缩火龙果汁或原浆、浓缩（野）山楂汁或原浆、浓缩树莓汁或原浆、浓缩枇杷汁或原浆、浓缩木瓜汁或原浆、浓缩无花果汁或原浆、浓缩甘蔗汁或原浆、浓缩沙棘汁或原浆、浓缩黑加仑汁或原浆、浓缩西番莲（百香果）汁或原浆、浓缩西柚汁或原浆、浓缩梅子汁或原浆、浓缩荔枝汁或原浆、浓缩杨梅汁或原浆、浓缩石榴汁或原浆、浓缩猕猴桃汁或原浆、浓缩芭乐汁或原浆、浓缩酸枣汁或原浆、浓缩桑椹汁或原浆、浓缩香蕉汁或原浆、浓缩蔓越莓汁或原浆、浓缩哈密瓜汁或原浆）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、冰糖、蜂蜜为中的几种主要原料，辅以羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、苋菜红、诱惑红、焦糖色、亮蓝、胭脂红）、食品用香精（苹果香精、菠萝香精、梨香精、柠檬香精、葡萄香精、芒果香精、水蜜桃香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、桂圆香精、火龙果香精、山楂香精、树莓香精、枇杷香精、木瓜香精、无花果香精、甘蔗香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、西柚香精、梅子香精、荔枝香精、杨梅香精、石榴香精、猕猴桃香精、芭乐香精、酸枣香精、桑椹香精、香蕉香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精）中的几种，经调配、过滤、均质、高温杀菌、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 GB7101《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提供依据。

该标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB7101。

郑州动康食品工程有限公司

2017年08月21日