



412134S-2017



河南省润果食品有限公司企业标准

Q/HRS 0003S-2017

果汁饮料

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

河南省润果食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省润果食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县质量技术监督检验测试中心。

本标准主要起草人：范凤勤 任智伟。

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，以及试验方法、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（过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、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、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁）、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、L-苹果酸、黄原胶、食用香精（苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、荔枝香精、西瓜香精、哈密瓜香精、水蜜桃香精、柚子香精）、抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、葡萄皮红、诱惑红、日落黄、亮蓝）中的几种为原料，经调配、过滤、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于10%的果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、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、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁应符合GB 17325和SB/T 10198的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.8 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.10 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.15 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.18 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.19 苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、荔枝香精、西瓜香精、哈密瓜香精、水蜜桃香精、柚子香精应符合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	淡黄色，色泽均匀一致	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
	芒果汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	蓝莓汁饮料	红褐色，色泽均匀一致	
	雪梨汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	菠萝汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	山楂汁饮料	浅棕红色，色泽均匀一致	
	葡萄汁饮料	淡紫色，色泽均匀一致	
	红枣汁饮料	红褐色，色泽均匀一致	
	草莓汁饮料	淡红色，色泽均匀一致	
	荔枝汁饮料	白色，色泽均匀一致	
	西瓜汁饮料	淡红色，色泽均匀一致	
	哈密瓜汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	水蜜桃汁饮料	淡红色，色泽均匀一致	
	柚子汁饮料	淡黄色，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	
	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	
	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	
	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	
	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	
	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	
	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	
	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	
	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	
	西瓜汁饮料	具有西瓜应有的气、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	
	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	

	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	
	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	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0	GB/T 12143
pH 值		3—5	GB 5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥	1.0	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, g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸钾计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^c , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^d , g/L	≤	0.1	GB 5009.141
展青霉素 ^e , μg/L	≤	10	GB 5009.185
注: a: 柠檬黄仅适用于添加柠檬黄的饮料。 b: 日落黄仅适用于添加日落黄的饮料。 c: 亮蓝仅适用于添加亮蓝的饮料。 d: 诱惑红仅适用于添加诱惑红的饮料。 e: 展青霉素仅适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的饮料。 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 ^a 及限量				检验方法
	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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 *霉菌、酵母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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

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、pH、总酸、净含量及允许短缺量、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。

编制说明

本标准适用于以饮用水（过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、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、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩西瓜汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩柚子汁）、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、L-苹果酸、黄原胶、食用香精（苹果香精、芒果香精、蓝莓香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、荔枝香精、西瓜香精、哈密瓜香精、水蜜桃香精、柚子香精）、抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、葡萄皮红、诱惑红、日落黄、亮蓝）中的几种为原料，经调配、过滤、超高温瞬时杀菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中抗坏血酸钠用作抗氧化剂使用。

本标准中制定的霉菌、酵母指标严于《食品安全国家标准 饮料》GB 7101 的规定。

河南省润果食品有限公司

2017年08月14日

QB