



413129S-2018



生命果有机食品股份有限公司企业标准

Q/SMG 0004S-2018

果汁饮料

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

生命果有机食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由生命果有机食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛章春、籍保平、杨益民。

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、检验方法、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(经石英砂过滤、反渗透处理)、浓缩果汁(浓缩覆盆子(树莓)汁或树莓汁、浓缩桑椹汁或桑椹汁、浓缩草莓汁或草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁或桃浆、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩梨汁、浓缩枣汁、浓缩芒果汁或芒果浆)、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、果胶、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、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、维生素 B₁、维生素 B₆、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用香精(树莓香精、桑椹香精、草莓香精、苹果香精、桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、梨香精、枣香精、芒果香精)、食用色素(葡萄皮红、胭脂红、诱惑红、焦糖色、亮蓝)中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌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 浓缩覆盆子(树莓)汁或树莓汁、浓缩桑椹汁或桑椹汁、浓缩草莓汁或草莓汁、浓缩桃汁或桃浆、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩梨汁、浓缩枣汁、浓缩芒果汁或芒果浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB /T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 5009.97 的规定。

2.1.12 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

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

- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.17 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.869 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 食用香精（树莓香精、桑椹香精、草莓香精、苹果香精、桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、梨香精、枣香精、芒果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 维生素 B1 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.27 维生素 B6 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 验 方 法
性 状	均匀液体，久置允许有少量沉淀	
色 泽	覆盆子（树莓）汁饮料	棕红或紫红色
	桑椹汁饮料	紫色
	草莓汁饮料	红色
	苹果汁饮料	浅棕色
	桃汁饮料	浅黄色
	猕猴桃汁饮料	浅绿色
	山楂汁饮料	浅红色
	梨汁饮料	白色或浅黄色
	枣汁饮料	红色
	芒果汁饮料	浅黄色
气 味	覆盆子（树莓）汁饮料	具有覆盆子（树莓）的清香气味，无异味
	桑椹汁饮料	具有桑椹的清香气味，无异味
	草莓汁饮料	具有草莓的清香气味，无异味
	苹果汁饮料	具有苹果的清香气味，无异味
	桃汁饮料	具有桃的清香气味，无异味

从样品中取出 1 瓶（盒、罐），将本品倒入一烧杯中，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

	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃的清香气味, 无异味
	山楂汁饮料	具有山楂的清香气味, 无异味
	梨汁饮料	具有梨的清香气味, 无异味
	枣汁饮料	具有枣的清香气味, 无异味
	芒果汁饮料	具有芒果的清香气味, 无异味
滋味	覆盆子(树莓)汁饮料	具有覆盆子(树莓)的滋味, 无异味
	桑椹汁饮料	具有桑椹的滋味, 无异味
	草莓汁饮料	具有草莓的滋味, 无异味
	苹果汁饮料	具有苹果的滋味, 无异味
	桃汁饮料	具有桃子的滋味, 无异味
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃的滋味, 无异味
	山楂汁饮料	具有山楂的滋味, 无异味
	梨汁饮料	具有梨的滋味, 无异味
	枣汁饮料	具有枣的滋味, 无异味
	芒果汁饮料	具有芒果的滋味, 无异味
杂质		无肉眼可见外来杂质

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 值	2.5~5.0	GB/T 10786
可溶性固形物(20℃, 折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
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(SO ₂), mg/kg	≤ 10	GB 5009.34
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 10	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13

亮蓝 ^c , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^d , mg/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^d , mg/kg	≤	0.05	GB 5009.141
维生素 C, mg/kg		250~500	GB 5413.18
维生素 B ₁ , mg/kg		2~5	GB 5009.84
维生素 B ₆ , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
<p>注：a、锌、铁、锡，锌、铁、铜及其总和仅限于易拉罐装产品；</p> <p>b、展青霉素仅适合于苹果汁、山楂汁饮料；</p> <p>c、仅适用于猕猴桃汁饮料；</p> <p>d、适用于桑椹汁饮料、草莓汁饮料；</p> <p>防腐剂、相同色泽的着色剂在混合使用时各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量之和不得超过 1。</p>			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				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 的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789.10
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
<p>注：1、样品采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>2、*霉菌酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果汁饮料是以生活饮用水(经石英砂过滤、反渗透处理)、浓缩果汁(浓缩覆盆子(树莓)汁或树莓汁、浓缩桑椹汁或桑椹汁、浓缩草莓汁或草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁或桃浆、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩梨汁、浓缩枣汁、浓缩芒果汁或芒果浆)、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、果胶、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、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、维生素 B₁、维生素 B₆、乙基麦芽酚、山梨酸钾、食用香精(树莓香精、桑椹香精、草莓香精、苹果香精、桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、梨香精、枣香精、芒果香精)、食用色素(葡萄皮红、胭脂红、诱惑红、焦糖色、亮蓝)中的几种,经调配、过滤、杀菌、灌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,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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准酵母霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

生命果有机食品股份有限公司