



413130S-2018



生命果有机食品股份有限公司企业标准

Q/SMG 0001S-2018

# 覆盆子（树莓）复合果汁饮料

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

# 覆盆子（树莓）复合果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了覆盆子（树莓）复合果汁饮料的分类、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(经过滤、反渗透处理)、覆盆子（树莓）原汁或浓缩汁、浓缩苹果汁或浓缩山楂汁（山楂浆）、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加DL-苹果酸或柠檬酸、维生素C、树莓香精，添加或不添加环己基氨基磺酸钠（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、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、葡萄皮红，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 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合GB/T 20882 和 GB 15203的规定。
- 2.1.4 浓缩山楂汁（山楂浆）、覆盆子（树莓）原汁或浓缩汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.11 葡萄皮红应符合 GB 28313的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.13 树莓香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.14 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.16 维生素B<sub>1</sub>应符合GB 14751的规定。
- 2.1.17 维生素 B<sub>6</sub>应符合GB 14753的规定。

2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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，久置允许少量沉淀	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
色泽	树莓苹果汁饮料	棕红或紫红色	
	树莓山楂汁饮料	棕红或紫红色	
气味	树莓苹果汁饮料	具有树莓和苹果的香气，无异味	
	树莓山楂汁饮料	具有树莓和山楂的香气，无异味	
滋味	树莓苹果汁饮料	具有树莓和苹果的滋味，无异味	
	树莓山楂汁饮料	具有树莓和山楂的滋味，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	2.5~5.0	GB 5009.237
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（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，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
*锌、铁、铜总和，mg/L	≤ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.90 或 GB 5009.13
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
二氧化硫残留量（以 SO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 10	GB 5009.34
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
维生素 C，mg/kg	250~500	GB 5413.18
维生素 B <sub>1</sub> ，mg/kg	2~5	GB 5009.84
维生素 B <sub>6</sub> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154

注：\*锌、铁、铜总和仅限于易拉罐装产品的检测。

## 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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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	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 第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
注: 1、样品采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
2、*霉菌酵母指标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 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; 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。

## 编制说明

覆盆子（树莓）复合果汁饮料是以生活饮用水(经过滤、反渗透处理)、覆盆子（树莓）原汁或浓缩汁、浓缩苹果汁或浓缩山楂汁（山楂浆）、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加 DL-苹果酸或柠檬酸、维生素C、树莓香精，添加或不添加环己基氨基磺酸钠（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、柠檬酸钠、山梨酸钾、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、葡萄皮红，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。

本标准规定了覆盆子（树莓）复合果汁饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准霉菌、酵母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

QB