



413234S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0003S-2018

---

# 果汁饮料

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

---

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：商丘市饮之健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：施红霞、闫丹。

H N

Q B

# 果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果汁饮料的分类、要求以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩果汁（草莓浓缩汁、芒果浓缩汁、木瓜浓缩汁、柠檬浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、凤梨浓缩汁、柳橙浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、葡萄浓缩汁、青苹果浓缩汁、金桔浓缩汁、西瓜浓缩汁、奇异果浓缩汁、荔枝浓缩汁、红西柚浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、椰子浓缩汁、雪梨浓缩汁、山楂浓缩汁、洛神花（玫瑰茄）（粉碎后加入水浸泡，过滤）、蓝莓浓缩汁、乌梅浓缩汁、酸梅浓缩汁、红葡萄柚浓缩汁、黑加仑浓缩汁）的一种或多种为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、六偏磷酸钠、维生素 C、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、着色剂（胭脂红、日落黄、焦糖色、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素）、食用香精（草莓香精、芒果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、凤梨香精、柳橙香精、蔓越莓香精、水蜜桃香精、葡萄香精、青苹果香精、金桔香精、西瓜香精、奇异果香精、荔枝香精、西柚香精、百香果香精、兰桔香精、石榴香精、椰子香精、雪梨香精、山楂香精、洛神花（玫瑰茄）香精、蓝莓香精、乌梅香精、酸梅香精、柚子香精、红葡萄柚香精、黑加仑香精）的一种或多种，经配料、蒸煮、均质、过滤、杀菌、灌装而成的果汁含量不低于 10%的果汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 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 浓缩果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定的规定

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 麦芽糖浆应符合 GB/T20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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 环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.18 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB4479.1 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB1886.220 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.24 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.25  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB8821 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 洛神花（玫瑰茄）应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.29 草莓香精、芒果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、凤梨香精、柳橙香精、蔓越莓香精、水蜜桃香精、葡萄香精、青苹果香精、金桔香精、西瓜香精、奇异果香精、荔枝香精、西柚香精、百香果香精、兰桔香精、石榴香精、椰子香精、雪梨香精、山楂香精、洛神花（玫瑰茄）香精、蓝莓香精、乌梅香精、酸梅香精、柚子香精、红葡萄柚香精、黑加仑香精应符合 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	检验方法
性状	均匀液体状	随机抽取样品 1 瓶，倒入一洁净玻璃杯中，自然光线下用肉眼观察性
色泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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		
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100g	≥	20	GB/T 12143	
pH 值		2.0~5.0	GB 5009.237	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.12	
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185	
阿斯巴甜，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263	
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/T 5009.140	
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255	
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	DBS 22/007	
胭脂红 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35	
柠檬黄 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35	
日落黄 <sup>d</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35	
诱惑红 <sup>e</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141	
亮蓝 <sup>f</sup> ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35	
苋菜红 <sup>g</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35	
β-胡萝卜素 <sup>h</sup> ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 <sup>m</sup>	0.25 <sup>n</sup>	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 <sup>m</sup>	0.5 <sup>n</sup>	GB 5009.28
<p>a仅限于添加山楂汁、苹果汁的产品；b仅限于添加胭脂红的产品；c仅限于添加柠檬黄的产品；d仅限于添加日落黄的产品；e仅限于添加诱惑红的产品；f仅限于添加亮蓝的产品；g仅限于添加苋菜红的产品；h仅限于β-胡萝卜素的产品；m仅限于单独添加山梨酸钾或苯甲酸钠的产品；n仅限于同时添加山梨酸钾、苯甲酸钠的产品</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB2760规定最大使用量的比例之和</p>				

不应超过1。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌*, CFU/g ≤	10				GB 4789.15
酵母*, CFU/g ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值;					
注 3: *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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881和GB 12695的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合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、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

果汁饮料是适用于以深井水（经粗滤、精滤、反渗透）、浓缩果汁（草莓浓缩汁、芒果浓缩汁、木瓜浓缩汁、柠檬浓缩汁、哈密瓜浓缩汁、凤梨浓缩汁、柳橙浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、水蜜桃浓缩汁、葡萄浓缩汁、青苹果浓缩汁、金桔浓缩汁、西瓜浓缩汁、奇异果浓缩汁、荔枝浓缩汁、红西柚浓缩汁、百香果浓缩汁、石榴浓缩汁、椰子浓缩汁、雪梨浓缩汁、山楂浓缩汁、洛神花（玫瑰茄）（粉碎后加入水浸泡，过滤）、蓝莓浓缩汁、乌梅浓缩汁、酸梅浓缩汁、红葡萄柚浓缩汁、黑加仑浓缩汁）的一种或多种为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、六偏磷酸钠、维生素 C、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、着色剂（胭脂红、日落黄、焦糖色、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素）、食用香精（草莓香精、芒果香精、木瓜香精、柠檬香精、哈密瓜香精、凤梨香精、柳橙香精、蔓越莓香精、水蜜桃香精、葡萄香精、青苹果香精、金桔香精、西瓜香精、奇异果香精、荔枝香精、西柚香精、百香果香精、兰桔香精、石榴香精、椰子香精、雪梨香精、山楂香精、洛神花（玫瑰茄）香精、蓝莓香精、乌梅香精、酸梅香精、柚子香精、红葡萄柚香精、黑加仑香精）的一种或多种，经配料、蒸煮、均质、过滤、杀菌、灌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，参照了 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。其内容规定了果汁饮料的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求等。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

商丘市饮之健生物科技有限公司