



410213S-2018



漯河海之润饮品有限公司企业标准

Q/LHY 0001S-2018

果蔬汁饮料

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

漯河海之润饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河海之润饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常峰。

H N

Q B

果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果蔬汁、浆（芒果原浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩菠萝汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩黄瓜汁）、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、卡拉胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、诱惑红、葡萄皮红、焦糖色、食品用香精（芒果香精、哈密瓜香精、猕猴桃香精、山楂香精、蓝莓香精、苹果香精、葡萄香精、桃香精、枇杷香精、百香果香精、西柚香精、胡萝卜香精、菠萝香精、红枣香精、草莓香精、石榴香精、梨香精、柚子香精、黄瓜香精）中的多种为原料，经调配、灭菌、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。

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 浓缩果蔬汁、浆（芒果原浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩菠萝汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩黄瓜汁）应符合 GB 17325 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 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.8 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.22 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.24 食品用香精（芒果香精、哈密瓜香精、猕猴桃香精、山楂香精、蓝莓香精、苹果香精、葡萄香精、桃香精、枇杷香精、百香果香精、西柚香精、胡萝卜香精、菠萝香精、红枣香精、草莓香精、石榴香精、梨香精、柚子香精、黄瓜香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 植脂末应符合 QB/T 4791 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	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，味甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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），%	\geq 0.2	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	\geq 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.5-5.0	GB/T 5750 或 GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	\leq 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	\leq 0.3	GB/T 5009.140
阿斯巴甜，g/kg	\leq 0.6	GB 5009.263

山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	适用于添加柠檬黄的饮料	≤	0.1
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.03
日落黄 (以日落黄计), g/kg	适用于添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.03
β-胡萝卜素, g/kg	适用于添加β-胡萝卜素的饮料	≤	2.0
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.66
苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	适用于添加苋菜红的饮料	≤	0.05
	适用于同时添加苋菜红、诱惑红的饮料	≤	0.025
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	适用于添加诱惑红的饮料	≤	0.1
	适用于同时添加诱惑红、葡萄皮红的饮料	≤	0.05
	适用于同时添加诱惑红、苋菜红的饮料	≤	0.05
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	适用于添加亮蓝的饮料	≤	0.025
展青霉素, μg/kg	适用于添加苹果汁或山楂汁的饮料	≤	10
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
^a 仅适用于金属罐装产品。 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大用量比例之和不应超过 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 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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

果蔬汁饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果蔬汁、浆（芒果原浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩菠萝汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩柚子汁、浓缩黄瓜汁）、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、卡拉胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、诱惑红、葡萄皮红、焦糖色、食品用香精（芒果香精、哈密瓜香精、猕猴桃香精、山楂香精、蓝莓香精、苹果香精、葡萄香精、桃香精、枇杷香精、百香果香精、西柚香精、胡萝卜香精、菠萝香精、红枣香精、草莓香精、石榴香精、梨香精、柚子香精、黄瓜香精）中的多种为原料，经调配、灭菌、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。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》的规定，参照GB 7101《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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

漯河海之润饮品有限公司