



413346S-2018



河南中富饮料有限公司企业标准

Q/HNZF 0001S-2018

果汁饮料

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

河南中富饮料有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南中富饮料有限公司提出。

本标准起草单位：河南中富饮料有限公司。

本标准主要起草人：聂磊。

本标准适用于河南中富饮料有限公司、北京华北富田饮品有限公司。

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。

本标准是以生活饮用水（经过活性炭过滤、反渗透处理）、山楂浆或桃浆、果葡糖浆、白砂糖为主要原料，添加或不添加浓缩苹果清汁（用于调味）、低聚果糖、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、山楂香精或桃香精为辅料，经调配、均质、杀菌、装瓶工艺制成的原果汁（浆）含量不低于10%的饮料。

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 山楂浆、桃浆应符合GB 17325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 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果清汁应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 胭脂虫红应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.16 山楂香精、桃香精应符合 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	无明显分层现象，允许少量果肉沉淀	将包装容器内的样品摇匀后，倒入无色透明的容器内，置于明亮处，观察其色泽、性状和杂质，嗅其气味，品尝其滋味，检验有无异常气味和滋味
色泽	具有近似所含原料水果或所添加果浆应具有色泽	
滋味和气味	具有近似所含原料水果或所添加果浆应具有香气和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂物	

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）/（%）	≥ 5.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/（g/kg）	≥ 1.0	GB/T 12456
pH值/（25℃）	3.0~4.5	GB 5009.237
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）/（g/kg）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
β-胡萝卜素/（g/kg）	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 展青霉素/（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.185

^a仅适用于添加山楂浆的产品检验。

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 ^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
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			

^a 样品采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
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；
* 该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

应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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

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

H N

Q B

编制说明

果汁饮料是以生活饮用水（经过活性炭过滤、反渗透处理）、山楂浆或桃浆、果葡糖浆、白砂糖为主要原料，添加或不添加浓缩苹果清汁（用于调味）、低聚果糖、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、山楂香精或桃香精为辅料，经调配、均质、杀菌、装瓶工艺制成的原果汁（浆）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 7101 《食品安全国家标准 饮料》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南中富饮料有限公司

H N
Q B