



410238S-2018



安阳合生源食品有限责任公司企业标准

Q/AHS0003S-2018

果蔬汁饮料

2018-01-18 发布

2018-01-18 实施

安阳合生源食品有限责任公司 发布

前 言

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

本标准由安阳合生源食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张凤香、张凤军、聂鹏。

H N

Q B

果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料的分类、要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩芦荟汁、浓缩草莓汁、浓缩番茄酱原浆、浓缩胡萝卜汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩红芭乐汁、浓缩红枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩树莓汁、浓缩枇杷汁、浓缩西番莲汁、浓缩石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、浓缩酸角汁、浓缩木瓜汁、浓缩桑葚汁）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食用香精（桃味香精、芒果味香精、山楂味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、柠檬味香精、葡萄味香精、芦荟味香精、草莓味香精、番茄味香精、胡萝卜味香精、梨味香精、猕猴桃味香精、杨梅味香精、红芭乐味香精、红枣味香精、樱桃味香精、树莓味香精、枇杷味香精、西番莲味香精、石榴味香精、沙棘味香精、苹果味香精、枸杞味香精、酸角味香精、木瓜味香精、桑葚味香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红、叶绿素铜钠）为原料，经调配、灌装、杀菌、包装加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩芦荟汁、浓缩草莓汁、浓缩番茄酱原浆、浓缩胡萝卜汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩红芭乐汁、浓缩红枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩树莓汁、浓缩枇杷汁、浓缩西番莲汁、浓缩石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、浓缩酸角汁、浓缩木瓜汁、浓缩桑葚汁应符合 GB 17325 或 SB/T 10197 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 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 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 桃味香精、芒果味香精、山楂味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、柠檬味香精、葡萄味香精、芦荟味香精、草莓味香精、番茄味香精、胡萝卜味香精、梨味香精、猕猴桃味香精、杨梅味香精、红芭乐味香精、红枣味香精、樱桃味香精、树莓味香精、枇杷味香精、西番莲味香精、石榴味香精、沙棘味香精、苹果味香精、枸杞味香精、酸角味香精、木瓜味香精、桑葚味香精应符合 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		指 标	检验方法
性 状		液 体	将本品倒入一洁净烧杯中，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	桃汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	芒果汁饮料	桔黄色，色泽均匀一致	
	山楂汁饮料	红色，色泽均匀一致	
	荔枝汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	蓝莓汁饮料	淡紫色，色泽均匀一致	
	菠萝汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	
	哈密瓜汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致	

	柠檬汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	葡萄汁饮料	淡紫色，色泽均匀一致
	芦荟汁饮料	淡绿色，色泽均匀一致
	草莓汁饮料	红色，色泽均匀一致
	番茄汁饮料	红色，色泽均匀一致
	胡萝卜汁饮料	桔红色，色泽均匀一致
	梨汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	猕猴桃汁饮料	淡绿色，色泽均匀一致
	杨梅汁饮料	淡红色，色泽均匀一致
	红芭乐汁饮料	淡红色，色泽均匀一致
	红枣汁饮料	深红色，色泽均匀一致
	樱桃汁饮料	深红色，色泽均匀一致
	树莓汁饮料	深红色，色泽均匀一致
	枇杷汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	西番莲汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	石榴汁饮料	深红色，色泽均匀一致
	沙棘汁饮料	深黄色，色泽均匀一致
	苹果汁饮料	深褐色，色泽均匀一致
	枸杞汁饮料	深红色，色泽均匀一致
	酸角汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	木瓜汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	桑葚汁饮料	深红色，色泽均匀一致
气、滋味	桃汁饮料	具有桃特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
	芒果汁饮料	具有芒果特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
	山楂汁饮料	红色，色泽均匀一致
	荔枝汁饮料	具有荔枝特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
	菠萝汁饮料	具有菠萝特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
	哈密瓜汁饮料	具有哈密瓜特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
	柠檬汁饮料	具有柠檬特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
	葡萄汁饮料	具有葡萄特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
	芦荟汁饮料	具有芦荟特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
	草莓汁饮料	具有草莓特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味

番茄汁饮料	具有番茄特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
胡萝卜汁饮料	具有胡萝卜特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
梨汁饮料	具有梨特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
杨梅汁饮料	具有杨梅特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
红芭乐汁饮料	具有红芭乐特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
红枣汁饮料	具有红枣特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
樱桃汁饮料	具有樱桃特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
树莓汁饮料	具有树莓特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
枇杷汁饮料	具有枇杷特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
西番莲汁饮料	具有西番莲特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
石榴汁饮料	具有石榴特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
沙棘汁饮料	具有沙棘特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
苹果汁饮料	具有苹果特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
枸杞汁饮料	具有枸杞特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
酸角汁饮料	具有酸角特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
木瓜汁饮料	具有木瓜特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
桑葚汁饮料	具有桑葚特有的香气、滋味，酸甜适口、无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀

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), %	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	2.5~6.0	GB/T 5750.4
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.15	GB/T 12456
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤ 0.15	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.30	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28

柠檬黄 ^a , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝, g/L	≤	0.0125	GB 5009.35
总磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/L	≤	5.0	GB 5009.87
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
展青霉素 ^b , μg/L	≤	10	GB 5009.185
^a 仅用于添加该种人工合成着色剂的品种。 ^b 仅用于含苹果汁、山楂汁的饮料检测。 注: 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过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 (若非指定, 均以 CFU/ml 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	10				GB 4789.15
*酵母 ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 注: 标注*为严于食品安全国家标准指标。					

2.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.6 其他卫生要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量、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

果蔬汁饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩山楂汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩柠檬汁、浓缩葡萄汁、浓缩芦荟汁、浓缩草莓汁、浓缩番茄酱原浆、浓缩胡萝卜汁、浓缩梨汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩红芭乐汁、浓缩红枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩树莓汁、浓缩枇杷汁、浓缩西番莲汁、浓缩石榴汁、浓缩沙棘汁、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、浓缩酸角汁、浓缩木瓜汁、浓缩桑葚汁）、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、乙基麦芽酚、食用香精（桃味香精、芒果味香精、山楂味香精、荔枝味香精、蓝莓味香精、菠萝味香精、哈密瓜味香精、柠檬味香精、葡萄味香精、芦荟味香精、草莓味香精、番茄味香精、胡萝卜味香精、梨味香精、猕猴桃味香精、杨梅味香精、红芭乐味香精、红枣味香精、樱桃味香精、树莓味香精、枇杷味香精、西番莲味香精、石榴味香精、沙棘味香精、苹果味香精、枸杞味香精、酸角味香精、木瓜味香精、桑葚味香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、苋菜红、胭脂红、叶绿素铜钠）为原料，经调配、灌装、杀菌、包装加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 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 17325《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）》、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。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101.

安阳合生源食品有限责任公司

2017年11月24日