



413384S-2018



漯河南街村食品有限公司企业标准

Q/LNJC 0002S-2018

---

# 果蔬汁饮料

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

---

漯河南街村食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由漯河南街村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟小兵。

本标准自发布实施日起替代 Q/LNJC 0002S-2018（备案号：412946S-2018，2018-09-21 发布实施）。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二次反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩沙棘汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩南瓜汁、浓缩洋葱汁、浓缩山药汁、浓缩西红柿汁）、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食用色素[柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色（亚硫酸铵法）]、食用香精（蓝莓味香精、梨味香精、桃味香精、芒果味香精、石榴味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、柚子味香精、沙棘味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、芹菜味香精、南瓜味香精、洋葱味香精、山药味香精、西红柿味香精）中的几种为原料，经调配、混合、均质、杀菌、灌装、包装而制成的果蔬汁含量不低于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 和 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 食用香精（蓝莓味香精、梨味香精、桃味香精、芒果味香精、石榴味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、柚子味香精、沙棘味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、芹菜味香精、南瓜味香精、洋葱味香精、山药味香精、西红柿味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.11 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.12 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.13 浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩沙棘汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩南瓜汁、浓缩洋葱汁、浓缩山药汁、浓缩西红柿汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 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	液体均匀一致	
色泽	蓝莓汁饮料	蓝紫色, 色泽均匀一致
	梨汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致
	桃汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致
	芒果汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致
	石榴汁饮料	浅粉红色, 色泽均匀一致
	葡萄汁饮料	浅红紫色, 色泽均匀一致
	苹果汁饮料	浅果绿色, 色泽均匀一致
	香蕉汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致
	柠檬汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致
	木瓜汁饮料	浅红黄色, 色泽均匀一致
	草莓汁饮料	浅红色, 色泽均匀一致
	菠萝汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致
	柚子汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致
	沙棘汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致
	山楂汁饮料	浅红棕色, 色泽均匀一致
	山药汁饮料	无色, 色泽均匀一致
	胡萝卜汁饮料	浅橙黄色, 色泽均匀一致
	芹菜汁饮料	浅绿色, 色泽均匀一致
	南瓜汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致
	洋葱汁饮料	无色, 色泽均匀一致
西红柿汁饮料	浅红色, 色泽均匀一致	
苹果胡萝卜汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致	
芒果胡萝卜汁饮料	浅黄色, 色泽均匀一致	
气 味、 滋味	蓝莓汁饮料	具有蓝莓的清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味
	梨汁饮料	具有梨的清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味
	桃汁饮料	具有桃的清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味
	芒果汁饮料	具有芒果的清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味
	石榴汁饮料	具有石榴的清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味
	葡萄汁饮料	具有葡萄的清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味
	苹果汁饮料	具有苹果的清香气味, 口味纯正, 酸甜适口, 无异味

从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味

香蕉汁饮料	具有香蕉的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
柠檬汁饮料	具有柠檬的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
木瓜汁饮料	具有木瓜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
草莓汁饮料	具有草莓的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
菠萝汁饮料	具有菠萝的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
柚子汁饮料	具有柚子的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
沙棘汁饮料	具有沙棘的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
山楂汁饮料	具有山楂的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
山药汁饮料	具有山药的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
胡萝卜汁饮料	具有胡萝卜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
芹菜汁饮料	具有芹菜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
南瓜汁饮料	具有南瓜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
洋葱汁饮料	具有洋葱的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
西红柿汁饮料	具有西红柿的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
苹果胡萝卜汁饮料	具有苹果、胡萝卜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
芒果胡萝卜汁饮料	具有芒果、胡萝卜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂物，允许有少量原料物质沉淀

### 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
pH	3.5~6.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 0.2	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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙酸钠, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>c</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
胭脂红 <sup>d</sup> (以胭脂计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) (以苯丙氨酸计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.263
展青霉素 <sup>e</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锌 <sup>f</sup> (以 Zn 计), mg/L	≤ 5	GB 5009.14

铁 <sup>f</sup> (以 Fe 计), mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡 <sup>f</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>f</sup> , mg/L	≤	20	GB5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90

注:1、a 仅适用于添加柠檬黄着色剂的果蔬汁饮料;

b 仅适用于添加日落黄着色剂的果蔬汁饮料

c 仅适用于添加亮蓝着色剂的果蔬汁饮料;

d 仅适用于胭脂红着色剂的果蔬汁饮料;

e 仅适用于苹果汁饮料、苹果胡萝卜汁饮料、山楂汁饮料;

f 仅适用于金属罐装果蔬汁饮料;

2、相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 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/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 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, /25mL	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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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: 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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; 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、pH、总酸、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、二次反渗透)、浓缩果蔬汁(浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩石榴汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩香蕉汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩草莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩沙棘汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩南瓜汁、浓缩洋葱汁、浓缩山药汁、浓缩西红柿汁)、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食用色素[柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色(亚硫酸铵法)]、食用香精(蓝莓味香精、梨味香精、桃味香精、芒果味香精、石榴味香精、葡萄味香精、苹果味香精、香蕉味香精、柠檬味香精、木瓜味香精、草莓味香精、菠萝味香精、柚子味香精、沙棘味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、芹菜味香精、南瓜味香精、洋葱味香精、山药味香精、西红柿味香精)为原料,经调配、混合、均质、杀菌、灌装、包装而制成的果蔬汁含量不低于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》制定本企业标准,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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河南街村食品有限公司

QB