



411305S-2018



济源市伟杰饮品有限公司企业标准

Q/JWY 0002S-2018

果蔬汁饮料

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

济源市伟杰饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由济源市伟杰饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苗亚平。

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）为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、浓缩果蔬汁（浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩黄桃汁、浓缩椰子汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山枣汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩橘子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩杏子汁、浓缩提子汁、浓缩杨梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩黄瓜汁、浓缩番茄汁、浓缩黑莓汁、浓缩树莓汁、浓缩李子汁、浓缩桔子汁、浓缩百香果汁、浓缩山药汁、浓缩红薯汁、浓缩胡萝卜汁）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、三氯蔗糖、葡萄糖、山梨酸钾、着色剂（日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝、苋菜红、 β -胡萝卜素）、食用香精（草莓味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、黄桃味香精、椰子味香精、香蕉味香精、苹果味香精、梨味香精、西瓜味香精、芒果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、石榴味香精、柚子味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、猕猴桃味香精、山枣味香精、山楂味香精、桑葚味香精、橘子味香精、荔枝味香精、木瓜味香精、枇杷味香精、杏子味香精、提子味香精、杨梅味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、黄瓜味香精、番茄味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、桔子味香精、百香果味香精、山药味香精、红薯味香精、胡萝卜味香精）中的几种，经调配、均质或不均质、灭菌、灌装、包装而成的果蔬汁含量不低于 10%的果蔬汁饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水应符合生活饮用水 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 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 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.6 浓缩椰子汁应符合 QB/T 2300 和 GB 17325 的规定。

2.1.7 浓缩草莓汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩黄桃汁、浓缩香蕉汁、浓缩梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山枣汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩橘子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩杏子汁、浓缩提子汁、浓缩杨梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩黄瓜汁、浓缩番茄汁、浓缩黑莓汁、浓缩树莓汁、浓缩李子汁、浓缩桔子汁、浓缩百香果汁、浓缩山药汁、浓缩红薯汁、浓缩胡萝卜汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.19 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.23 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.26 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.27 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.28 食用香精（草莓味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、黄桃味香精、椰子味香精、香蕉味香精、苹果味香精、梨味香精、西瓜味香精、芒果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、石榴味香精、柚子味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、猕猴桃味香精、山枣味香精、山楂味香精、桑葚味香精、橘子味香精、荔枝味香精、木瓜味香精、枇杷味香精、杏子味香精、提子味香精、杨梅味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、黄瓜味香精、番茄味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、桔子味香精、百香果味香精、山药味香精、红薯味香精、胡萝卜味香精）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	要 求	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入无色透明烧杯中, 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。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	2.5-5.5		GB 5009.237	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	0.1	GB/T 12143	
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥	0.05	GB/T 12456	
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12	
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加苹果汁、山楂汁的饮料)		
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140	
环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263	
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28	
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	≤	0.05 ^c	0.1 ^d	GB 5009.141
苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	≤	0.025 ^c	0.05 ^d	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025 (仅适用于添加亮蓝的饮料)		GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0 (仅适用于单独添加β-胡萝卜素的饮料)		GB 5009.83

注: a 仅适用于同时使用柠檬黄和日落黄的饮料; b 仅适用于单独使用柠檬黄或日落黄的饮料;
c 仅适用于同时使用诱惑红和苋菜红的饮料; d 仅适用于单独使用诱惑红或苋菜红的饮料;
同一功能的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 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标				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(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			GB 4789.15
注: 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 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。 *霉菌和酵母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

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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、可溶性固形物、总酸、pH 值、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、浓缩果蔬汁（浓缩草莓汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩黄桃汁、浓缩椰子汁、浓缩香蕉汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩西瓜汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩樱桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩山枣汁、浓缩桑葚汁、浓缩山楂汁、浓缩橘子汁、浓缩荔枝汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩杏子汁、浓缩提子汁、浓缩杨梅汁、浓缩酸梅汁、浓缩菠萝汁、浓缩黄瓜汁、浓缩番茄汁、浓缩黑莓汁、浓缩树莓汁、浓缩李子汁、浓缩桔子汁、浓缩百香果汁、浓缩山药汁、浓缩红薯汁、浓缩胡萝卜汁）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、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）、三氯蔗糖、葡萄糖、山梨酸钾、着色剂（日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝、苋菜红、 β -胡萝卜素）、食用香精（草莓味香精、橙味香精、水蜜桃味香精、黄桃味香精、椰子味香精、香蕉味香精、苹果味香精、梨味香精、西瓜味香精、芒果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、石榴味香精、柚子味香精、樱桃味香精、葡萄味香精、哈密瓜味香精、猕猴桃味香精、山枣味香精、山楂味香精、桑葚味香精、橘子味香精、荔枝味香精、木瓜味香精、枇杷味香精、杏子味香精、提子味香精、杨梅味香精、酸梅味香精、菠萝味香精、黄瓜味香精、番茄味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、桔子味香精、百香果味香精、山药味香精、红薯味香精、胡萝卜味香精）中的几种，经调配、均质或不均质、灭菌、灌装、包装而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。

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

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

济源市伟杰饮品有限公司