



411479S-2018



河南缔拓实业有限公司饮品分公司企业标准

Q/HDS 0003S-2018

果汁饮料

2018-05-24 发布

2018-05-24 实施

河南缔拓实业有限公司饮品分公司 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》的规定编写。

本标准由河南缔拓实业有限公司饮品分公司提出。

本标准由河南缔拓实业有限公司饮品分公司起草。

本标准主要起草人：刘志富。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于是以符合原料要求的生产用水（经过滤、离子交换工艺制成）、浓缩果汁或果肉（浓缩苹果汁或果肉、浓缩梨汁或果肉、浓缩柚子汁或果肉、浓缩桔子汁或果肉、浓缩柠檬汁或果肉、浓缩橙汁或果肉、浓缩桃汁或果肉、浓缩沙棘汁或果肉、浓缩芒果汁或果肉、浓缩枣汁或果肉、浓缩蓝莓汁或果肉、浓缩山楂汁或果肉、浓缩菠萝汁或果肉、浓缩草莓汁或果肉）、白砂糖、果葡糖浆、黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、麦芽糖、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、食用香精（苹果香精、蜂蜜香精、雪梨香精、柚子香精、桔味香精、柠檬香精、香橙香精、水蜜桃香精、沙棘香精、芒果香精、枣香精、蓝莓香精、山楂香精、菠萝香精、草莓香精）中的几种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 10% 的果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁或果肉应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩橙汁或果肉应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩梨汁或果肉、浓缩柚子汁或果肉、浓缩桔子汁或果肉、浓缩柠檬汁或果肉、浓缩桃汁或果肉、浓缩沙棘汁或果肉、浓缩芒果汁或果肉、浓缩枣汁或果肉、浓缩蓝莓汁或果肉、浓缩山楂汁或果肉、浓缩菠萝汁或果肉、浓缩草莓汁或果肉应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.8 果胶应符合 GB 25533 的规定。

- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.26 苹果香精、蜂蜜香精、雪梨香精、柚子香精、桔味香精、柠檬香精、香橙香精、水蜜桃香精、沙棘香精、芒果香精、枣香精、蓝莓香精、山楂香精、菠萝香精、草莓香精应符合 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	检测方法
色 泽	有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	液态	
气、滋味	有本品特有的滋、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质、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 规定

表 2 理化指标

项目	指标	试验方法	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	1.0	GB/T 12143
pH 值		3.0~5.0	GB/T 5750.4
总酸（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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖（蔗糖素），g/L	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^c , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^d , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^e μg/L	≤	10.0	GB 5009.185

注：1、a：柠檬黄仅适合于蜂蜜雪梨汁饮料、蜂蜜柚子汁饮料、金桔柠檬饮料、橙汁饮料、水蜜桃饮料、沙棘汁饮料、芒果汁饮料、菠萝汁饮料的检测；b、日落黄仅适合于山楂汁饮料、芒果汁饮料的检测；c、胭脂红仅适合于草莓汁饮料、沙棘汁饮料、山楂汁饮料的检测；d、苋菜红仅适合于蓝莓汁饮料、枣汁饮料的检测；e、展青霉素仅适合于苹果汁饮料、山楂汁饮料的检测。

注：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				检测方法
	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
*霉菌/（CFU /mL） ≤	10				GB 4789.15
*酵母/（CFU /mL） ≤	10				GB 4789.15

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注：霉菌、酵母严于 GB 7101 的规定

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它卫生要求

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、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于是以符合原料要求的生产用水（经过滤、离子交换工艺制成）、浓缩果汁或果肉（浓缩苹果汁或果肉、浓缩梨汁或果肉、浓缩柚子汁或果肉、浓缩桔子汁或果肉、浓缩柠檬汁或果肉、浓缩橙汁或果肉、浓缩桃汁或果肉、浓缩沙棘汁或果肉、浓缩芒果汁或果肉、浓缩枣汁或果肉、浓缩蓝莓汁或果肉、浓缩山楂汁或果肉、浓缩菠萝汁或果肉、浓缩草莓汁或果肉）、白砂糖、果葡糖浆、黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、麦芽糖、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红）、食用香精（苹果香精、蜂蜜香精、雪梨香精、柚子香精、桔味香精、柠檬香精、香橙香精、水蜜桃香精、沙棘香精、芒果香精、枣香精、蓝莓香精、山楂香精、菠萝香精、草莓香精）中的几种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口加工而成的果汁含量不低于 10% 的果汁饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。