



411481S-2018



郑州市强民乳业有限公司企业标准

Q/ZQR 0002S-2018

---

# 果蔬汁饮料

2018-05-24 发布

2018-05-24 实施

---

郑州市强民乳业有限公司 发布

## 前 言

本标准自实施之日起代替 Q/ZQR 0002S-2016。

本标准与 Q/ZQR 0002S-2016 相比，主要变化如下：增加果蔬汁饮料分类、增加食品添加剂的使用范围、调整可溶性固形物和总酸的指标参数。

企业标准按 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。

本标准由郑州市强民乳业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市强民乳业有限公司。

本标准主要起草人：李福贵。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以饮用水（市供自来水，经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浆）（浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩山竹汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩酸角汁、浓缩桑椹汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩树莓汁、浓缩橄榄汁、浓缩芭乐汁、浓缩枸杞汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩西柚汁、芒果浆、百香果浆、猕猴桃浆、山楂浆、桃浆、木瓜浆、红枣浆、胡萝卜浆、香蕉浆）、酸梅汁（酸梅干、酸枣、桂花、陈皮、菊花、甘草）、山药、南瓜、甜玉米、紫薯、马蹄其中的几种为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、单晶体冰糖、多晶体冰糖、二氧化碳（起泡型）、复配增稠剂II（黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、魔芋粉、柠檬酸钠）、复配增稠剂III（结冷胶、卡拉胶、柠檬酸钠、碳酸钙、食用葡萄糖）、复配增稠剂IV（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、结冷胶、食用葡萄糖、食用盐）、复配抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠）、乙基麦芽酚、甘油、果胶、维生素C、食用盐、植脂末（葡糖糖浆、部分氢化植物油、酪蛋白酸钠）、 $\beta$ -环状糊精、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、甜菊糖苷、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、植酸、山梨酸钾或苯甲酸钠、苋菜红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红、蓝莓香精、苹果香精、山竹香精、葡萄香精、橙香精、樱桃香精、石榴香精、梨香精、菠萝香精、酸角香精、桑椹香精、荔枝香精、沙棘香精、柠檬香精、草莓香精、杨梅香精、青梅香精、树莓香精、橄榄香精、芭乐香精、枸杞香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精、甘蔗香精、西柚香精、芒果香精、百香果香精、猕猴桃香精、山楂香精、桃香精、木瓜香精、红枣香精、胡萝卜香精、香蕉香精、酸梅香精、山药香精、南瓜香精、甜玉米香精、紫薯香精、马蹄香精、蜂蜜香精中的几种，经预处理、制浆、混合、精滤（清汁型）、均质（浊汁型）、杀菌、冷却（起泡型）、碳酸化（起泡型）、灌装、包装等工序制成的可直接饮用的果汁含量 $\geq 10\%$ 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 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩蓝莓汁、浓缩山竹汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩酸角汁、浓缩桑椹汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩树莓汁、浓缩橄榄汁、浓缩芭乐汁、浓缩枸杞汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩西柚汁、酸梅汁、芒果浆、百香果浆、猕猴桃浆、山楂浆、桃浆、木瓜浆、红枣浆、胡萝卜浆、香蕉浆、山药、南瓜、甜玉米、紫薯、马蹄、魔芋粉应符合 GB 17325、SB/T 10198、SB/T 10881、NY/T 523、NY/T 534、NY/T 1065、NY/T 1069、NY/T 1504、NY/T 2642、NY/T 494 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.8 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.25 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.33 植脂末应符合 GB/T 29602 和 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.34 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.38 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.42 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.43  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.44 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.45 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.46 复配增稠剂和复配抗氧化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.47 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.48 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.49 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 2.1.50 蓝莓香精、苹果香精、山竹香精、葡萄香精、橙香精、樱桃香精、石榴香精、梨香精、菠萝香精、酸角香精、桑椹香精、荔枝香精、沙棘香精、柠檬香精、草莓香精、杨梅香精、青梅香精、树莓香精、橄榄香精、芭乐香精、枸杞香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精、甘蔗香精、西柚香精、芒果香精、百

香果香精、猕猴桃香精、山楂香精、桃香精、木瓜香精、红枣香精、胡萝卜香精、香蕉香精、酸梅香精、山药香精、南瓜香精、甜玉米香精、紫薯香精、马蹄香精、蜂蜜香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	试验方法
性状	液体或固液混合体	从样品中取出50mL，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。
色泽	应具有产品应有的色泽，且均匀一致	
气味	应具有产品应有的水果香味，无异味	
滋味	应具有产品应有的滋味，味甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 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), %	≥	1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), %	≤	0.5	GB/T 12456
环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
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
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
植酸, g/kg	≤	0.2	GB 5009.153
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
胭脂红, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.141
苋菜红, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
柠檬黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	10	GB 5009.185
a: 仅适用于苹果汁饮料、山楂汁饮料。			
同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 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
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
* 霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
* 酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
注*该项指标严于国家标准 a: 样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21执行。					

### 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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、总酸、净含量、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以饮用水（市供自来水，经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浆）（浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁、浓缩山竹汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩酸角汁、浓缩桑椹汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩树莓汁、浓缩橄榄汁、浓缩芭乐汁、浓缩枸杞汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩甘蔗汁、浓缩西柚汁、芒果浆、百香果浆、猕猴桃浆、山楂浆、桃浆、木瓜浆、红枣浆、胡萝卜浆、香蕉浆）、酸梅汁（酸梅干、酸枣、桂花、陈皮、菊花、甘草）、山药、南瓜、甜玉米、紫薯、马蹄其中的几种为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、单晶体冰糖、多晶体冰糖、二氧化碳（起泡型）、复配增稠剂II（黄原胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、魔芋粉、柠檬酸钠）、复配增稠剂III（结冷胶、卡拉胶、柠檬酸钠、碳酸钙、食用葡萄糖）、复配增稠剂IV（黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、结冷胶、食用葡萄糖、食用盐）、复配抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠）、乙基麦芽酚、甘油、果胶、维生素C、食用盐、植脂末（葡糖糖浆、部分氢化植物油、酪蛋白酸钠）、 $\beta$ -环状糊精、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、甜菊糖苷、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、植酸、山梨酸钾或苯甲酸钠、苋菜红、诱惑红、胭脂红、亮蓝、柠檬黄、日落黄、焦糖色、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红、蓝莓香精、苹果香精、山竹香精、葡萄香精、橙香精、樱桃香精、石榴香精、梨香精、菠萝香精、酸角香精、桑椹香精、荔枝香精、沙棘香精、柠檬香精、草莓香精、杨梅香精、青梅香精、树莓香精、橄榄香精、芭乐香精、枸杞香精、蔓越莓香精、哈密瓜香精、甘蔗香精、西柚香精、芒果香精、百香果香精、猕猴桃香精、山楂香精、桃香精、木瓜香精、红枣香精、胡萝卜香精、香蕉香精、酸梅香精、山药香精、南瓜香精、甜玉米香精、紫薯香精、马蹄香精、蜂蜜香精中的几种，经预处理、制浆、混合、精滤（清汁型）、均质（浊汁型）、杀菌、冷却（起泡型）、碳酸化（起泡型）、灌装、包装等工序制成的可直接饮用的果汁含量 $\geq 10\%$ 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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》，其中蛋白质、可溶性固形物、总酸依据公司产品特点制定，卫生指标依据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定，环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、山梨酸钾或苯甲酸钠指标依据 GB 2760《食品添加剂使用标准》的要求制定，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中酵母和霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。