



411854S-2018



漯河好彩头饮品有限公司企业标准

Q/LHY 0004S-2018

---

# 果汁饮料

2018-06-20 发布

2018-06-20 实施

---

漯河好彩头饮品有限公司 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》的要求编写。

本标准由漯河好彩头饮品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河好彩头饮品有限公司。

本标准主要起草人：翟宗磊。

本标准自发布实施日期替代 Q/LHY 0004S-2017（备案号：412641S-2017，2017-11-06 发布实施）。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、猕猴桃浓缩汁、百香果浓缩汁、浓缩蓝莓汁、哈密瓜浓缩汁、芒果原浆、浓缩胡萝卜汁、白砂糖、果葡糖浆中的几种为主要原料，以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、食用盐、黄原胶、卡拉胶、亮蓝、胭脂红、诱惑红、葡萄紫（苋菜红、亮蓝）、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、三聚磷酸钠、芒果香精、哈密瓜香精、猕猴桃香精、百香果香精、胡萝卜香精、蓝莓香精中的几种为辅料，经过调制、杀菌、灌装等工艺加工生产的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.5 日落黄应符合 GB 6226.1 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.20 猕猴桃浓缩汁、百香果浓缩汁、浓缩蓝莓汁、哈密瓜浓缩汁、芒果原浆、浓缩胡萝卜汁应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.22DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.23 葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。

2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 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
性状	浊状液体，汁液均匀一致	取出 1 瓶（盒）样品，倒入一洁净、干燥、透明玻璃杯中，在适宜光下（非阳光直射）用肉眼观察色泽及性状并嗅其香气，品其滋味，观其色泽、看有无杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味	
滋味	具有产品应有的滋味，柔和，酸甜适口	
杂质	允许有少量沉淀，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

项 目	指 标	检测方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	2.5-4.5	GB/T5750.4
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥ 0.01	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
锌 <sup>a</sup> （以 Zn 计），mg/L	≤ 5.0	GB 5009.14
铁 <sup>a</sup> （以 Fe 计），mg/L	≤ 15	GB 5009.90
锡 <sup>a</sup> （以 Sn 计），mg/L	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤ 20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或

			GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.25	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.50	GB 5009.28
β—胡萝卜素 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.7	GB 5009.83
亮蓝 <sup>c</sup> ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>d</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.141
柠檬黄 <sup>e</sup> ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.35
日落黄 <sup>f</sup> ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.35
胭脂红 <sup>g</sup> ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
二氧化硫残留量（以SO <sub>2</sub> 计），mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
<p>注：1、a 仅适用于金属罐装的检测。</p> <p>b 仅适用于原辅料中添加β—胡萝卜素的产品的检测。</p> <p>c 仅适用于原辅料中添加亮蓝和葡萄紫的产品的检测。</p> <p>d 仅适用于原辅料中添加诱惑红的产品的检测。</p> <p>e 仅适用于原辅料中添加柠檬黄的产品的检测。</p> <p>f 仅适用于原辅料中添加日落黄的产品的检测。</p> <p>g 仅适用于原辅料中添加胭脂红的产品的检测。</p> <p>h 仅适用于添加葡萄紫的产品的检测。</p> <p>相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1。</p>			

## 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 <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 (/25 mL)	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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *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 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

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；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、可溶性固形物、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。

## 编制说明

本产品适用于以生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、猕猴桃浓缩汁、百香果浓缩汁、浓缩蓝莓汁、哈密瓜浓缩汁、芒果原浆、浓缩胡萝卜汁、白砂糖、果葡糖浆中的几种为主要原料，以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、食用盐、黄原胶、卡拉胶、亮蓝、胭脂红、诱惑红、葡萄紫（苋菜红、亮蓝）、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、三聚磷酸钠、芒果香精、哈密瓜香精、猕猴桃香精、百香果香精、胡萝卜香精、蓝莓香精中的几种为辅料，经过调制、杀菌、灌装等工艺加工生产的果汁含量 $\geq 10\%$ 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 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 10789《饮料通则》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河好彩头饮品有限公司

QB