



411941S-2018



济源市金鑫饮品有限公司企业标准

Q/JJX 0004S-2018

---

# 果蔬汁饮料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

---

济源市金鑫饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由济源市金鑫饮品有限公司提出。

本标准由济源市金鑫饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：卫坤。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水为水源（经过滤、反渗透）、白砂糖或果葡糖浆、浓缩果蔬汁（浆）[浓缩草莓汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩山枣汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩橘子汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩木瓜汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩杏子汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩杨梅汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩核桃浆、浓缩杏仁浆、浓缩西红柿汁（浆）、浓缩黑莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩李子汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩山药汁（浆）、浓缩红薯汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩橄榄汁（浆）、浓缩芭乐汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩南瓜汁（浆）、浓缩甜玉米汁（浆）、浓缩紫薯汁（浆）、浓缩马蹄汁（浆）、酸梅汤汁（酸梅干、酸枣、桂花、陈皮、菊花、甘草提取液）]为主要原料，辅以葡萄糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠、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、核桃味香精、杏仁味香精、西红柿味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、桔子味香精、西番莲味香精、山药味香精、红薯味香精、胡萝卜味香精、酸梅汤香精、南瓜香精、甜玉米香精、紫薯香精、马蹄香精）、添加着色剂（日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝、胭脂红、苋菜红、 $\beta$ -胡萝卜素），经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌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 原辅材料

2.1.1 生产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（浆）应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.5 浓缩苹果汁（浆）应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.6 浓缩草莓汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩山枣汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩橘子汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩木瓜汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩杏子汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩杨梅汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩核桃浆、浓缩杏仁浆、浓缩西红柿汁（浆）、浓缩黑莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩李子汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩山药汁（浆）、浓缩红薯汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩橄榄汁（浆）、浓缩芭乐汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩南瓜汁（浆）、浓缩甜玉米汁（浆）、浓缩紫薯汁（浆）、浓缩马蹄汁（浆）、酸梅汤汁（酸梅干、酸枣、桂花、陈皮、菊花、甘草提取液）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

- 2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.28 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、核桃味香精、杏仁味香精、西红柿味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、桔子味香精、西番莲味香精、山药味香精、红薯味香精、胡萝卜味香精、酸梅汤香精、南瓜香精、甜玉米香精、紫薯香精、马蹄香精应符合 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	具有本品应有的色泽	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	具有本品特有的滋、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	3.0~6.0	GB 5009.237
总酸 (以一分子水柠檬酸计), g/kg	≥ 0.1	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/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
氰化物 (以 HCN 计) <sup>a</sup> , mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素 <sup>b</sup> μg/L	≤ 10.0	GB 5009.185
柠檬黄, g/kg	≤ 0.05 <sup>c</sup>   0.1 <sup>d</sup>	GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤ 0.05 <sup>c</sup>   0.1 <sup>d</sup>	GB 5009.35
诱惑红, g/kg	≤ 0.05 <sup>e</sup>   0.1 <sup>f</sup>	GB 5009.141
胭脂红, g/kg	≤ 0.025 <sup>e</sup>   0.05 <sup>f</sup>	GB 5009.35
苋菜红 <sup>d</sup> , g/kg	≤ 0.025 <sup>e</sup>   0.05 <sup>f</sup>	GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/L	≤ 1.0	GB 5009.83
注: a 仅适用于杏仁汁饮料; b 仅适用于苹果汁和山楂汁饮料; c 仅适用于同时使用柠檬黄、日落黄和 β-胡萝卜素的两种的果汁饮料; d 仅适用于单独使用柠檬黄、日落黄和 β-胡萝卜素的中一种的果汁饮料; e 仅适用于同时使用诱惑红、胭脂红、苋菜红中两种的果汁饮料; f 仅适用于单独使用诱惑红、胭脂红、苋菜红中一种的果汁饮料。 注: 相同色泽的着色剂混合使用时, 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 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	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
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
*该项指标严于国家标准					
<sup>a</sup> 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

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

## 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、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于是以地下水为水源（经过滤、反渗透）、白砂糖或果葡糖浆、浓缩果蔬汁（浆）[浓缩草莓汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩水蜜桃汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩山枣汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩橘子汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩木瓜汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩杏子汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩杨梅汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩核桃浆、浓缩杏仁浆、浓缩西红柿汁（浆）、浓缩黑莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩李子汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩山药汁（浆）、浓缩红薯汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩橄榄汁（浆）、浓缩芭乐汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩南瓜汁（浆）、浓缩甜玉米汁（浆）、浓缩紫薯汁（浆）、浓缩马蹄汁（浆）、酸梅汤汁（酸梅干、酸枣、桂花、陈皮、菊花、甘草提取液）]为主要原料，辅以葡萄糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠、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、核桃味香精、杏仁味香精、西红柿味香精、黑莓味香精、树莓味香精、李子味香精、桔子味香精、西番莲味香精、山药味香精、红薯味香精、胡萝卜味香精、酸梅汤香精、南瓜香精、甜玉米香精、紫薯香精、马蹄香精）、添加着色剂（日落黄、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝、胭脂红、苋菜红、 $\beta$ -胡萝卜素），经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌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 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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB7101的要求。

济源市金鑫饮品有限公司