



412167S-2018



南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司企业标准

Q/NDJS 0002S-2018

果蔬汁饮料

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：熊端成。

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、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经一级反渗透水、过滤）、食用鲜木瓜（压榨成汁）、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩甜橙汁、浓缩水蜜桃汁、芒果汁、香蕉汁、菠萝汁、柚子汁、山楂汁、雪梨汁、草莓汁、荔枝汁、山药汁、猕猴桃汁、火龙果汁、西瓜汁、胡萝卜汁中的一种）为主要原料，辅以白砂糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、果葡糖浆、食用香精（苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、蜂蜜香精、芒果香精、香蕉香精、菠萝香精、柚子香精、山楂香精、雪梨香精、草莓香精、荔枝香精、山药香精、木瓜香精、猕猴桃香精、火龙果香精、西瓜香精中的一种）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素、亮蓝中的一种或几种），经稀释、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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18693 的规定。
- 2.1.3 浓缩甜橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.4 浓缩水蜜桃汁、芒果汁、香蕉汁、菠萝汁、柚子汁、山楂汁、雪梨汁、草莓汁、荔枝汁、山药汁、猕猴桃汁、火龙果汁、西瓜汁、胡萝卜汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.13 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.16 苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、蜂蜜香精、芒果香精、香蕉香精、菠萝香精、柚子香精、山楂香精、雪梨香精、草莓香精、荔枝香精、山药香精、木瓜香精、猕猴桃香精、火龙果香精、西瓜香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 木瓜应清洁卫生、新鲜无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	从样品中取出一瓶，将本品倒入一烧杯中，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	苹果汁饮料		浅黄绿色，色泽均匀一致
	水蜜桃汁饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	甜橙汁饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	芒果汁饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	香蕉汁饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	菠萝汁饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	柚子汁饮料		无色，色泽均匀一致
	山楂汁饮料		浅红色，色泽均匀一致
	雪梨汁饮料		无色，色泽均匀一致
	草莓汁饮料		浅红色，色泽均匀一致
	荔枝汁饮料		无色，色泽均匀一致
	山药汁饮料		无色，色泽均匀一致
	木瓜汁饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	猕猴桃汁饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	火龙果汁饮料		浅黄色，色泽均匀一致
	西瓜汁饮料		浅红色，色泽均匀一致
	蓝莓汁饮料		蓝莓色，色泽均匀一致
	葡萄汁饮料		紫红色，色泽均匀一致
	胡萝卜汁饮料	浅红色，色泽均匀一致	

气 味	苹果汁饮料	有苹果清香气味, 无异味
	水蜜桃汁饮料	有水蜜桃清香气味, 无异味
	甜橙汁饮料	有甜橙清香气味, 无异味
	芒果汁饮料	有芒果清香气味, 无异味
	香蕉汁饮料	有香蕉清香气味, 无异味
	菠萝汁饮料	有菠萝清香气味, 无异味
	柚子汁饮料	有柚子清香气味, 无异味
	山楂汁饮料	有山楂清香气味, 无异味
	雪梨汁饮料	有雪梨清香气味, 无异味
	草莓汁饮料	有草莓清香气味, 无异味
	荔枝汁饮料	有荔枝清香气味, 无异味
	山药汁饮料	有山药清香气味, 无异味
	木瓜汁饮料	有木瓜清香气味, 无异味
	猕猴桃汁饮料	有猕猴桃清香气味, 无异味
	火龙果汁饮料	有火龙果清香气味, 无异味
	西瓜汁饮料	有西瓜清香气味, 无异味
	蓝莓汁饮料	有蓝莓清香气味, 无异味
	葡萄汁饮料	有葡萄清香气味, 无异味
	胡萝卜汁饮料	有胡萝卜清香气味, 无异味
滋 味	苹果汁饮料	具有苹果应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	水蜜桃汁饮料	具有水蜜桃应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	甜橙汁饮料	具有甜橙应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	芒果汁饮料	具有芒果应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	香蕉汁饮料	具有香蕉应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	菠萝汁饮料	具有菠萝应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	柚子汁饮料	具有柚子应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	山楂汁饮料	具有山楂应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	雪梨汁饮料	具有雪梨应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
	草莓汁饮料	具有草莓应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口
荔枝汁饮料	具有荔枝应有的滋味, 滋味柔和, 酸甜适口	

	山药汁饮料	具有山药应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口
	木瓜汁饮料	具有木瓜应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口
	火龙果汁饮料	具有火龙果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口
	西瓜汁饮料	具有西瓜应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口
	葡萄汁饮料	具有葡萄应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口
	胡萝卜汁饮料	具有胡萝卜应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果汁沉淀	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	2.0 GB/T 12143
pH 值		3.5~5.5 GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	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，g/kg	≤	0.30 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.6 GB 5009.97
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.30 GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	≤	0.03
日落黄，g/kg	≤	0.03
亮蓝，g/kg	≤	0.006
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	10 GB 5009.185
β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.6 GB 5009.83
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
注：a 展青霉素适用于苹果汁饮料和山楂汁饮料的检测。		
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的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 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, (/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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB14881、GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官、总酸、pH值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果蔬汁饮料是以生活饮用水（经一级反渗透水、过滤）、食用鲜木瓜（压榨成汁）、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩甜橙汁、浓缩水蜜桃汁、芒果汁、香蕉汁、菠萝汁、柚子汁、山楂汁、雪梨汁、草莓汁、荔枝汁、山药汁、猕猴桃汁、火龙果汁、西瓜汁、胡萝卜汁中的一种）为主要原料，辅以白砂糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、果葡糖浆、食用香精（苹果香精、水蜜桃香精、甜橙香精、蜂蜜香精、芒果香精、香蕉香精、菠萝香精、柚子香精、山楂香精、雪梨香精、草莓香精、荔枝香精、山药香精、木瓜香精、猕猴桃香精、火龙果香精、西瓜香精中的一种）、食用色素（柠檬黄、日落黄、焦糖色、 β -胡萝卜素、亮蓝中的一种或几种），经稀释、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》的规定，参照 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。

其内容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的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

南阳道地金木瓜生物科技股份有限公司

QB