



412433S-2018



河南爱杞枣食品有限公司企业标准

Q/HAS 0006S-2018

果蔬汁饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

河南爱杞枣食品有限公司 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。

本标准由河南爱杞枣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：江彦丽、谢永广、王永宏。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、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）、蜂蜜、食用葡萄糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、食用盐、氯化钾、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩西红柿汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩黄瓜汁）、食用香精（苹果味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、梨味香精、山楂味香精、猕猴桃味香精、菠萝味香精、柚子味香精、红枣味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、草莓味香精、西瓜味香精、树莓味香精、青梅味香精、橙味香精、西红柿味香精、胡萝卜味香精、黄瓜味香精、蜂蜜味香精、乳浊香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝）、复配紫色着色剂（苋菜红、亮蓝、食用盐）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装、加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 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 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.15 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.19 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.20 浓缩果蔬汁 (浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁、浓缩西红柿汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩黄瓜汁) 应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 食用香精 (苹果味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、梨味香精、山楂味香精、猕猴桃味香精、菠萝味香精、柚子味香精、红枣味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、草莓味香精、西瓜味香精、树莓味香精、青梅味香精、橙味香精、西红柿味香精、胡萝卜味香精、黄瓜味香精、蜂蜜味香精、乳浊香精) 应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 复配紫色着色剂 (苋菜红、亮蓝、食用盐) 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.34 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.35 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	检验方法
性 状	液 体	从样品中随机取出一瓶，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。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	
pH 值		2.5~5.5		GB 5009.237	
可溶性固形物 (20℃折光计法), %		≥	0.1	GB/T 12143	
铅 (以 Pb 计), mg/L		≤	0.3	GB 5009.12	
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg		≤	0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg		≤	0.05 ^a	0.1 ^b	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg		≤	0.05 ^c	0.1 ^d	GB 5009.141
苋菜红 (以苋菜红计), g/kg		≤	0.025 ^c	0.05 ^d	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg		≤	0.025 (仅适用于添加亮蓝的饮料)		GB 5009.35
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg		≤	0.5 ^e		GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg		≤	1.0 ^e		GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/kg		≤	0.03		GB 5009.278
甜味剂 ^f	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg	≤	0.30		GB/T 5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	0.60		GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (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
展青霉素, μg/kg		≤	20 (仅适用于添加苹果汁、山楂汁的饮料)		GB 5009.185
注: a仅适用于同时使用柠檬黄和日落黄的产品; b仅适用于单独使用柠檬黄、日落黄中一种的产品; c仅适用于同时添加诱惑红和苋菜红的产品; d仅适用于单独添加诱惑红、苋菜红中一种的产品; e仅适用于添加单种防腐剂 (山梨酸钾或苯甲酸钠) 的产品; f仅适用于添加该种甜味剂的产品; 防腐剂在混合使用时, 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。 相同色泽的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	采集方案 ^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
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			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

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

注 3：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、可溶性固形物。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、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）、蜂蜜、食用葡萄糖、三氯蔗糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗坏血酸）、食用盐、氯化钾、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩草莓汁、浓缩西瓜汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩西红柿汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩黄瓜汁）、食用香精（苹果味香精、芒果味香精、蓝莓味香精、荔枝味香精、蜜桃味香精、梨味香精、山楂味香精、猕猴桃味香精、菠萝味香精、柚子味香精、红枣味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、草莓味香精、西瓜味香精、树莓味香精、青梅味香精、橙味香精、西红柿味香精、胡萝卜味香精、黄瓜味香精、蜂蜜味香精、乳浊香精）、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色、亮蓝）、复配紫色着色剂（苋菜红、亮蓝、食用盐）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装、加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》和 GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南爱杞枣食品有限公司