



412909S-2018



河南酷美健康饮品有限公司企业标准

Q/HKJ 0001S-2018

---

# 果蔬汁饮料

2018-09-20 发布

2018-09-20 实施

---

河南酷美健康饮品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准由河南酷美健康饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李庆允、胡宝民、吕崇伟。

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、贮存和保质期。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、二次反渗透)、浓缩果汁(浆)[浓缩桃汁(浆)或原浆、浓缩橙汁(浆)或原浆、浓缩山药汁(浆)或原浆、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁(浆)或原浆、浓缩红枣汁(浆)或原浆、浓缩蓝莓汁(浆)或原浆、浓缩芒果汁(浆)或原浆、浓缩桂圆汁(浆)或原浆、浓缩火龙果汁(浆)或原浆、浓缩山楂汁(浆)或原浆、浓缩梨汁(浆)或原浆、浓缩树莓汁(浆)或原浆、浓缩枇杷汁(浆)或原浆、浓缩木瓜汁(浆)或原浆、浓缩菠萝汁(浆)或原浆、浓缩无花果汁(浆)或原浆、浓缩沙棘汁(浆)或原浆、浓缩黑加仑汁(浆)或原浆、浓缩西番莲汁(浆)或原浆、浓缩葡萄汁(浆)或原浆、浓缩哈密瓜汁(浆)或原浆、浓缩桑椹汁(浆)或原浆、浓缩芭乐汁(浆)或原浆、浓缩西瓜汁(浆)或原浆、浓缩苦瓜汁(浆)或原浆、浓缩黄瓜汁(浆)或原浆、浓缩番茄汁(浆)或原浆、浓缩胡萝卜汁(浆)或原浆、浓缩马蹄汁(浆)或原浆、浓缩紫薯汁(浆)或原浆、浓缩菠萝蜜汁(浆)或原浆、玉米汁(浆)或原浆、紫薯汁(浆)或原浆、青梅汁(浆)或原浆、西柚汁(浆)或原浆、混合果蔬汁(浆)或原浆、红枣酪果(浆)或原浆]、果葡糖浆、白砂糖、冰糖为主要原料,辅以乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、山梨酸钾、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、焦糖色、萝卜红、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、叶黄素、葡萄皮红、栀子蓝、食用香精(橙香精、桃香精、苹果香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、桂圆香精、山楂香精、梨香精、树莓香精、枇杷香精、木瓜香精、火龙果香精、山药香精、菠萝香精、无花果香精、菠萝蜜香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、葡萄香精、哈密瓜香精、桑椹香精、芭乐香精、西瓜香精、黄瓜香精、苦瓜香精、番茄香精、胡萝卜香精、马蹄香精、玉米香精、紫薯香精、青梅香精、酸梅香精、西柚香精)中的几种,经调配,灭菌、灌装而制成的果汁、果浆含量不低于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 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 浓缩苹果汁(浆)应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 食用香精（橙香精、桃香精、苹果香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、桂圆香精、山楂香精、梨香精、树莓香精、枇杷香精、木瓜香精、火龙果香精、山药香精、菠萝香精、无花果香精、菠萝蜜香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、葡萄香精、哈密瓜香精、桑椹香精、芭乐香精、西瓜香精、黄瓜香精、苦瓜香精、番茄香精、胡萝卜香精、马蹄香精、玉米香精、紫薯香精、青梅香精、酸梅香精、西柚香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.13 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.14 浓缩桃汁（浆）或原浆、浓缩橙汁（浆）或原浆、浓缩山药汁（浆）或原浆、浓缩苹果汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）或原浆、浓缩红枣汁（浆）或原浆、浓缩蓝莓汁（浆）或原浆、浓缩芒果汁（浆）或原浆、浓缩桂圆汁（浆）或原浆、浓缩火龙果汁（浆）或原浆、浓缩山楂汁（浆）或原浆、浓缩梨汁（浆）或原浆、浓缩树莓汁（浆）或原浆、浓缩枇杷汁（浆）或原浆、浓缩木瓜汁（浆）或原浆、浓缩菠萝汁（浆）或原浆、浓缩无花果汁（浆）或原浆、浓缩沙棘汁（浆）或原浆、浓缩黑加仑汁（浆）或原浆、浓缩西番莲汁（浆）或原浆、浓缩葡萄汁（浆）或原浆、浓缩哈密瓜汁（浆）或原浆、浓缩桑椹汁（浆）或原浆、浓缩芭乐汁（浆）或原浆、浓缩西瓜汁（浆）或原浆、浓缩苦瓜汁（浆）或原浆、浓缩黄瓜汁（浆）或原浆、浓缩番茄汁（浆）或原浆、浓缩胡萝卜汁（浆）或原浆、浓缩马蹄汁（浆）或原浆、浓缩紫薯汁（浆）或原浆、浓缩菠萝蜜汁（浆）或原浆、玉米汁（浆）或原浆、青梅汁（浆）或原浆、西柚汁（浆）或原浆、混合果蔬汁（浆）或原浆、红枣酪果（浆）或原浆、浓缩红枣山药汁（浆）或原浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.24  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.27 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 浓缩橙汁(浆)应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。
- 2.1.30 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.31 栀子蓝应符合 GB 28311 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	液体均匀一致	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 在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		浅褐色或金黄色, 色泽均匀一致
	芒果汁饮料		浅黄色, 色泽均匀一致
	橙汁饮料		橙黄色, 色泽均匀一致
	红枣汁饮料		棕褐色, 色泽均匀一致
	草莓汁饮料		红褐色, 色泽均匀一致
	梨汁饮料		淡黄褐色, 色泽均匀一致
	桃汁饮料		浅褐色, 色泽均匀一致
	桂圆汁饮料		棕褐色, 色泽均匀一致
	火龙果汁饮料		淡黄色, 色泽均匀一致
	山楂汁饮料		红褐色, 色泽均匀一致
	红枣山药酪果浆饮料		棕褐色, 色泽均匀一致
	树莓汁饮料		紫褐色, 色泽均匀一致
	枇杷汁饮料		淡黄色, 色泽均匀一致
	菠萝汁饮料		淡黄色, 色泽均匀一致
	木瓜汁饮料		淡黄色, 色泽均匀一致
	无花果汁饮料		淡黄色或淡绿色, 色泽均匀一致
	青梅汁饮料		淡绿色, 色泽均匀一致
	酸梅汁饮料		深褐色, 色泽均匀一致
	蓝莓汁饮料		深紫色或紫褐色, 色泽均匀一致
紫薯汁饮料	紫红色, 色泽均匀一致		
玉米汁饮料	淡黄色, 色泽均匀一致		
黄瓜汁饮料	淡绿色, 色泽均匀一致		
苦瓜汁饮料	淡绿色, 色泽均匀一致		

	番茄汁饮料	深红色或淡紫色，色泽均匀一致
	菠萝蜜汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	沙棘汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	黑加仑汁饮料	深紫色或紫褐色，色泽均匀一致
	西番莲汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	葡萄汁饮料	深紫色或紫褐色，色泽均匀一致
	哈密瓜汁饮料	淡黄色，色泽均匀一致
	桑椹汁饮料	深紫色或紫褐色，色泽均匀一致
	芭乐汁饮料	淡红色、淡紫色，色泽均匀一致
	西瓜汁饮料	淡红色或深红色，色泽均匀一致
	胡萝卜汁饮料	淡黄色或淡红色，色泽均匀一致
	马蹄汁饮料	乳白色，色泽均匀一致
	西柚汁饮料	淡褐色，色泽均匀一致
	山药汁饮料	乳白色，色泽均匀一致
	混合果蔬汁饮料	具有该产品混合后应有的色泽
	红枣酪果浆饮料	棕褐色，色泽均匀一致
气 味、 滋味	苹果汁饮料	具有苹果的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	芒果汁饮料	具有芒果的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	橙汁饮料	具有橙的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	红枣汁饮料	具有红枣的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	草莓汁饮料	具有草莓的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	梨汁饮料	具有梨的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	桃汁饮料	具有桃的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	桂圆汁饮料	具有桂圆的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	火龙果汁饮料	具有火龙果的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	山楂汁饮料	具有山楂的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	红枣山药酪果浆饮料	具有红枣的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	树莓汁饮料	具有树莓的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	枇杷汁饮料	具有枇杷的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	菠萝汁饮料	具有菠萝的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	木瓜汁饮料	具有木瓜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	无花果汁饮料	具有无花果的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	青梅汁饮料	具有青梅的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	酸梅汁饮料	具有酸梅的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味

紫薯汁饮料	具有紫薯的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
玉米汁饮料	具有玉米的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
黄瓜汁饮料	具有黄瓜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
苦瓜汁饮料	具有苦瓜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
番茄汁饮料	具有番茄的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
菠萝蜜汁饮料	具有菠萝蜜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
沙棘汁饮料	具有沙棘的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
黑加仑汁饮料	具有黑加仑的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
西番莲汁饮料	具有西番莲的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
葡萄汁饮料	具有葡萄的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
哈密瓜汁饮料	具有哈密瓜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
桑椹汁饮料	具有桑椹的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
芭乐汁饮料	具有芭乐的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
西瓜汁饮料	具有西瓜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
胡萝卜汁饮料	具有胡萝卜的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
马蹄汁饮料	具有马蹄的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
西柚汁饮料	具有西柚的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
山药汁饮料	具有山药的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
混合果蔬汁饮料	具有混合果蔬的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
红枣酪果浆饮料	具有红枣的清香气味，口味纯正，酸甜适口，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂物，允许有少量果汁果浆沉淀

### 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), %	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.3	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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺氨酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
β-胡萝卜素, g/kg	适用于玉米汁饮料, 仅添加 β-胡萝卜素一种着色剂,	≤ 0.5
	适用于芒果汁饮料、橙汁饮料、沙棘汁饮料、胡萝卜汁饮料, 添加 β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄三种着色剂	≤ 0.2

	适用于菠萝汁饮料、木瓜汁饮料、菠萝蜜汁饮料、哈密瓜汁饮料， 添加β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、叶黄素四种着色剂	≤	0.2	
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	适用于枇杷汁饮料，添加日落黄、柠檬黄两种着色剂	≤	0.05	GB 5009.35
	适用于黄瓜汁饮料，添加柠檬黄、亮蓝、叶黄素三种着色剂	≤	0.03	
	适用于芒果汁饮料、橙汁饮料、沙棘汁饮料、胡萝卜汁饮料， 添加β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄三种着色剂	≤	0.02	
	适用于菠萝汁饮料、木瓜汁饮料、菠萝蜜汁饮料、哈密瓜汁饮料， 添加β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、叶黄素四种着色剂	≤	0.02	
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	适用于枇杷汁饮料，添加日落黄、柠檬黄两种着色剂	≤	0.05	GB 5009.35
	适用于芒果汁饮料、橙汁饮料、沙棘汁饮料、胡萝卜汁饮料， 添加β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄三种着色剂	≤	0.03	
	适用于西番莲汁饮料， 添加萝卜红、日落黄、胭脂红三种着色剂	≤	0.02	
	适用于菠萝汁饮料、木瓜汁饮料、菠萝蜜汁饮料、哈密瓜汁饮料， 添加β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、叶黄素四种着色剂	≤	0.02	
亮蓝 <sup>c</sup> （以亮 蓝计），g/kg	适用于树莓汁饮料， 添加亮蓝、苋菜红、栀子蓝三种着色剂	≤	0.015	GB 5009.35
胭脂红 <sup>d</sup> （以胭 脂红计），g/kg	适用于番茄汁饮料，添加胭脂红、焦糖色、辣椒红着色剂	≤	0.04	GB 5009.35
	适用于草莓汁饮料，添加胭脂红、萝卜红两种着色剂	≤	0.03	
	适用于芭乐汁饮料，添加萝卜红、日落黄、胭脂红三种着色剂	≤	0.02	
	适用于蓝莓汁饮料，添加亮蓝、苋菜红、胭脂红三种着色剂	≤	0.02	
苋菜红 <sup>e</sup> （以苋 菜红计），g/kg	适用于蓝莓汁饮料，添加亮蓝、苋菜红、胭脂红三种着色剂	≤	0.03	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(以苯丙氨酸计), g/kg		≤	0.2	GB 5009.263
展青霉素 <sup>f</sup> , μg/kg		≤	20	GB 5009.185
锌 <sup>g</sup> (以Zn计), mg/L		≤	5	GB 5009.14
铁 <sup>g</sup> (以Fe计), mg/L		≤	15	GB 5009.90
锡 <sup>g</sup> (以Sn计), mg/kg		≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>g</sup> , mg/L		≤	20	GB5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
叶黄素 <sup>h</sup> , g/kg		≤	0.05	GB 5009.248
注:1、a 适用于橙汁饮料、芒果汁饮料、沙棘汁饮料、菠萝汁饮料、菠萝蜜汁饮料、哈密瓜汁饮料、火龙果汁饮料、苦 瓜汁饮料、黄瓜汁饮料、胡萝卜汁饮料、混合果蔬汁饮料、青梅汁饮料、木瓜汁饮料； b 适用于橙汁饮料、芒果汁饮料、沙棘汁饮料、菠萝汁饮料、菠萝蜜汁饮料、沙棘汁饮料、哈密瓜汁饮料、西番莲汁饮 料、芭乐汁饮料、胡萝卜汁饮料、混合果蔬汁饮料、木瓜汁饮料； c 适用于树莓汁饮料、蓝莓汁饮料、苦瓜汁饮料、黄瓜汁饮料、青梅汁饮料； d 适用于蓝莓汁饮料、草莓汁饮料、番茄汁饮料、西瓜汁饮料； e 适用于蓝莓汁饮料、山楂汁饮料、桑椹汁饮料、树莓汁饮料； f 适用于山楂汁饮料、苹果汁饮料；				

g 适用于金属罐装饮料；

h 适用于菠萝汁饮料、苦瓜汁饮料、黄瓜汁饮料、哈密瓜汁饮料、菠萝蜜汁饮料；

2、相同色泽着色剂在混合使用时，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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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, /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 样品的采样及处理按 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件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3: 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、二次反渗透)、浓缩果汁(浆)[浓缩桃汁(浆)或原浆、浓缩橙汁(浆)或原浆、浓缩山药汁(浆)或原浆、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁(浆)或原浆、浓缩红枣汁(浆)或原浆、浓缩蓝莓汁(浆)或原浆、浓缩芒果汁(浆)或原浆、浓缩桂圆汁(浆)或原浆、浓缩火龙果汁(浆)或原浆、浓缩山楂汁(浆)或原浆、浓缩梨汁(浆)或原浆、浓缩树莓汁(浆)或原浆、浓缩枇杷汁(浆)或原浆、浓缩木瓜汁(浆)或原浆、浓缩菠萝汁(浆)或原浆、浓缩无花果汁(浆)或原浆、浓缩沙棘汁(浆)或原浆、浓缩黑加仑汁(浆)或原浆、浓缩西番莲汁(浆)或原浆、浓缩葡萄汁(浆)或原浆、浓缩哈密瓜汁(浆)或原浆、浓缩桑椹汁(浆)或原浆、浓缩芭乐汁(浆)或原浆、浓缩西瓜汁(浆)或原浆、浓缩苦瓜汁(浆)或原浆、浓缩黄瓜汁(浆)或原浆、浓缩番茄汁(浆)或原浆、浓缩胡萝卜汁(浆)或原浆、浓缩马蹄汁(浆)或原浆、浓缩紫薯汁(浆)或原浆、浓缩菠萝蜜汁(浆)或原浆、玉米汁(浆)或原浆、紫薯汁(浆)或原浆、青梅汁(浆)或原浆、西柚汁(浆)或原浆、混合果蔬汁(浆)或原浆、红枣酪果(浆)或原浆]、果葡糖浆、白砂糖、冰糖为主要原料,辅以乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、山梨酸钾、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、焦糖色、萝卜红、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、叶黄素、葡萄皮红、栀子蓝、食用香精(橙香精、桃香精、苹果香精、草莓香精、红枣香精、蓝莓香精、芒果香精、桂圆香精、山楂香精、梨香精、树莓香精、枇杷香精、木瓜香精、火龙果香精、山药香精、菠萝香精、无花果香精、菠萝蜜香精、沙棘香精、黑加仑香精、西番莲香精、葡萄香精、哈密瓜香精、桑椹香精、芭乐香精、西瓜香精、黄瓜香精、苦瓜香精、番茄香精、胡萝卜香精、马蹄香精、玉米香精、紫薯香精、青梅香精、酸梅香精、西柚香精)中的几种,经调配,灭菌、灌装而制成的果汁、果浆含量不低于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/T 10789《饮料通则》、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。

河南酷美健康饮品有限公司