



413015S-2018



安阳市安氏春天饮品有限公司企业标准

Q/AAC 0002S-2018

---

# 果汁饮料

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

---

安阳市安氏春天饮品有限公司 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。

本标准由安阳市安氏春天饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史小飞，任晓明，田磊，安小伟，焦少军，张炯。

本标准于发布之日代替 Q/AAC 0002S-2017。

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、检验方法、检验检测、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加仑汁、浓缩山楂汁、浓缩枸杞汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁）白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、椰果、蜂蜜中的几种为原料，辅以木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸，三氯蔗糖、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、黄原胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、叶绿素铜钠盐、β-胡萝卜素、红曲红、诱惑红、亮蓝、食用香精（桃味香精、芒果香精、葡萄香精、梨香精、橙香精、草莓香精、葡萄香精、枇杷香精、木瓜香精、红枣香精、樱桃香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、苹果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加仑香精、山楂香精、枸杞香精、西柚香精、胡萝卜香精、百香果香精、柠檬香精、石榴香精）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不低于 10%的果汁饮料。

## 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.3 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.5 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.10 浓缩桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩山楂汁、浓缩枸杞汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩葡萄百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁应符合 GB 17325 的规定

2.1.11 果葡糖浆应符合 GB /T 20882 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.12 桃味香精、芒果香精、葡萄香精、梨香精、橙香精、草莓香精、葡萄香精、枇杷香精、木瓜香精、红枣香精、樱桃香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、苹果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加仑香精、山楂香精，枸杞香精、西柚香精、胡萝卜香精、百香果香精、柠檬香精、石榴香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 木糖醇符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖应符合 GB /T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.29 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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		随机抽取样品1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	桃汁饮料	浅黄色	
	芒果汁饮料	黄色	
	梨汁饮料	淡黄色	
	橙汁饮料	橙黄色	
	枇杷汁饮料	黄色	
	蓝莓汁饮料	深蓝色	
	木瓜汁饮料	浅黄色	
	葡萄汁饮料	淡绿色	

	枣汁饮料	红色
	蜂蜜果汁饮料	褐色
	黑加仑汁饮料	棕褐色
	山楂汁饮料	棕红色
	哈密瓜汁饮料	橙黄色
	菠萝汁饮料	橙黄色
	樱桃汁饮料	红色
	猕猴桃汁饮料	绿色
	草莓汁饮料	红色
	西柚汁饮料	黄色
	枸杞汁饮料	黄色
	胡萝卜汁饮料	黄色
	百香果汁饮料	黄色
	柠檬汁饮料	黄色
	石榴汁饮料	褐色
	苹果汁饮料	褐色
气味	桃汁饮料	具有桃的香气, 香气协调柔和, 无异味
	芒果汁饮料	具有芒果的香气, 香气协调柔和, 无异味
	梨汁饮料	具有梨的香气, 香气协调柔和, 无异味
	橙汁饮料	具有橙的香气, 香气协调柔和, 无异味
	枇杷汁饮料	具有枇杷的香气, 香气协调柔和, 无异味
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓的香气, 香气协调柔和, 无异味
	木瓜汁饮料	具有木瓜的香气, 香气协调柔和, 无异味
	葡萄汁饮料	具有葡萄的香气, 香气协调柔和, 无异味
	枣汁饮料	具有枣的香气, 香气协调柔和, 无异味
	蜂蜜果汁饮料	具有蜂蜜的香气, 香气协调柔和, 无异味
	樱桃汁饮料	具有樱桃的香气, 香气协调柔和, 无异味
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃的香气, 香气协调柔和, 无异味
	草莓汁饮料	具有草莓的香气, 香气协调柔和, 无异味
	黑加仑汁饮料	具有黑加仑的香气, 香气协调柔和, 无异味
	菠萝汁饮料	具有菠萝的香气, 香气协调柔和, 无异味
	哈密瓜汁饮料	具有哈密瓜的香气, 香气协调柔和, 无异味
	山楂汁饮料	具有山楂的香气, 香气协调柔和, 无异味
	枸杞汁饮料	具有枸杞的香气, 香气协调柔和, 无异味
	西柚汁饮料	具有西柚的香气, 香气协调柔和, 无异味
	胡萝卜汁饮料	具有胡萝卜的香气, 香气协调柔和, 无异味
	百香果汁饮料	具有百香果的香气, 香气协调柔和, 无异味
	柠檬汁饮料	具有柠檬的香气, 香气协调柔和, 无异味
	石榴汁饮料	具有石榴的香气, 香气协调柔和, 无异味
苹果汁饮料	具有苹果的香气, 香气协调柔和, 无异味	
滋味	味感纯正、爽口, 酸甜适中, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量果肉沉淀	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

H N

Q B

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
pH值	2.0~5.0	GB/T 5750.4	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	0.3	GB/T 12456
展青霉素 <sup>a</sup> μg/kg	≤	10	GB 5009.185
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.20	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
二氧化硫残留量 (以SO <sub>2</sub> 计) mg/L	≤	10	GB 5009.34
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.125	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) g/kg	≤	0.325	GB 5009.97
天门冬氨酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) g/kg	≤	0.325	GB 5009.263
胭脂红, g/kg (仅限添加胭脂红的饮料)	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
乙磺胺酸钾, g/kg	≤	0.15	GB/T 5009.140
苋菜红 (以苋菜红计), g/kg (仅限添加苋菜红的饮料)	≤	0.025	GB 5009.35
日落黄, g/kg (仅限添加日落黄的饮料)	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg (仅限添加柠檬黄的饮料)	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/kg (仅限添加β-胡萝卜素的饮料)	≤	1.0	GB 5009.83
亮蓝, g/kg (仅限添加亮蓝的饮料)	≤	0.0125	GB 5009.35
诱惑红, g/kg (仅限添加诱惑红的饮料)	≤	0.05	GB 5009.141
注: 1、a仅适用于添加浓缩山楂汁和浓缩苹果汁的果汁饮料; 2、同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂, 防腐剂, 抗氧化剂) 在混合使用时各自用量占GB 2760规定的最大使用量之和不应超过1; 3、着色剂指标仅适用于添加相应着色剂的产品检验; 4、本标准中β-胡萝卜素均单独使用。			

## 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 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 采样处理及处理按 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

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

## 2.7 其它要求

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

## 编制说明

果汁饮料是以生活饮用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加仑汁、浓缩山楂汁、浓缩枸杞汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁）白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、椰果、蜂蜜中的几种为原料，辅以木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸，三氯蔗糖、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、黄原胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、叶绿素铜钠盐、β-胡萝卜素、红曲红、诱惑红、亮蓝、食用香精（桃味香精、芒果香精、葡萄香精、梨香精、橙香精、草莓香精、葡萄香精、枇杷香精、木瓜香精、红枣香精、樱桃香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、苹果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加仑香精、山楂香精，枸杞香精、西柚香精、胡萝卜香精、百香果香精、柠檬香精、石榴香精）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不低于 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/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

安阳市安氏春天饮品有限公司

QB