



413024S-2018



焦作中奥饮品有限公司企业标准

Q/JZA 0003S-2018

果蔬汁饮料

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

焦作中奥饮品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由焦作中奥饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李攀。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用以生活饮用水（过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁）、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、β-胡萝卜素、维生素 C（抗坏血酸）、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精）中的多种为原料，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 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 浓缩果蔬汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.26 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.29 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30 食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精）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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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	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/L	≥	0.1	GB/T 12456	
pH 值		2.0~5.0	GB 5009.237	
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12	
乙酰磺胺酸钾, g/kg (适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品)	≤	0.3	GB/T 5009.140	
环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg (适用于添加环己氨基磺酸钠的产品)	≤	0.65	GB 5009.97	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg (适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品)	≤	0.6	GB 5009.263	
三氯蔗糖, g/kg (适用于添加三氯蔗糖的产品)	≤	0.25	GB 22255	
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	适用于仅添加柠檬黄的产品	≤	0.1	GB 5009.35
	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤		
日落黄 (以日落黄计), g/kg	适用于同时添加柠檬黄、日落黄的产品	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	适用于添加亮蓝的产品	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg	适用于添加诱惑红的产品	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 (以苋菜红计), g/kg	适用于添加苋菜红的产品	≤	0.05	GB 5009.35
	适用于同时添加苋菜红、胭脂红的产品	≤	0.025	
胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	适用于添加胭脂红的产品	≤	0.05	GB 5009.35
	适用于添加苋菜红、胭脂红的产品	≤	0.025	
β-胡萝卜素, g/kg	适用于添加β-胡萝卜素的产品	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	适用于仅添加山梨酸钾的产品	≤	0.5	GB 5009.28
	适用于同时添加苯甲酸钠、山梨酸钾的产品	≤	0.25	
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	适用于同时添加苯甲酸钠、山梨酸钾的产品	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素, μg/kg	适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的产品	≤	20	GB 5009.185
相同功能的添加剂 (同一功能的防腐剂、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 ^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、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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB2760 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、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。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（过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁、浓缩黄桃汁、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁）、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、β-胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精）中的多种为原料，经调配、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照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。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

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。

焦作中奥饮品有限公司