



412790S-2018



永生堂饮品有限公司企业标准

Q/YST 0001S-2018

果汁及其饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

永生堂饮品有限公司 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。

本标准由永生堂饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖文静、李红蕊、石璐璐、陈宜君、耿红玲。

H N

Q B

果汁及其饮料

1 范围

本标准规定了果汁及其饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于果汁及其饮料。果汁是以苹果、梨、葡萄、桑葚中的一种或几种为原料，经分选、清洗、破碎、澄清、杀菌、灌装而成的果汁含量100%的液体饮料；果汁饮料是以深井水或生活饮用水为水源（经过滤、一级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨桃汁）、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、红曲红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、樱桃香精、百香果香精、猕猴桃香精、杨桃香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于10%的饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨桃汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.15 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 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 苹果香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、樱桃香精、百香果香精、猕猴桃香精、杨桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.21 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.22 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.23 桑葚应符合 GB/T 29572 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（杯），将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有所标示的该种（或几种）水果制成的汁液（浆）相符的色泽，或具有与添加成分相符的色泽	
滋味和气味	具有所标示的该种（或几种）水果制成的汁液（浆）的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味；无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉沉淀，葡萄汁允许有酒石酸盐沉淀	

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），% \geq	葡萄汁	10.0	GB/T 12143
	苹果汁	9.0	
	梨汁	8.0	
	桑葚汁	9.5	

	果汁饮料	1.0	
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	葡萄汁、苹果汁、桑葚汁	1.0
		梨汁	0.2
		果汁饮料	0.1
pH 值		葡萄汁、苹果汁、桑葚汁	3.0~5.0
		梨汁	4.0~6.0
		果汁饮料	3.0~5.0
铅（以 Pb 计），mg/L	≤		0.05
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^h ，g/kg	≤		0.3
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^h ，g/kg	≤		0.65
山梨酸钾（以山梨酸计） ^h ，g/kg	≤		0.5
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤		0.06
日落黄 ^b ，g/kg	≤		0.04
亮蓝 ^c ，g/kg	≤		0.01
胭脂红 ^d ，g/kg	≤		0.02
苋菜红 ^e ，g/kg	≤		0.03
展青霉素 ^f ，μg/kg	≤		10
注： a、柠檬黄仅适用于苹果汁饮料、菠萝汁饮料、雪梨汁饮料、芒果汁饮料、荔枝汁饮料、哈密瓜汁饮料、水蜜桃汁饮料、百香果汁饮料、猕猴桃汁饮料、杨桃汁饮料的检验； b、日落黄仅适用于菠萝汁饮料、雪梨汁饮料、芒果汁饮料、哈密瓜汁饮料、百香果汁饮料、杨桃汁饮料的检验； c、亮蓝适用于葡萄汁饮料、猕猴桃汁饮料的检验； d、胭脂红仅适用于草莓汁饮料、山楂汁饮料、蓝莓汁饮料、西瓜汁饮料、水蜜桃汁饮料、樱桃汁饮料的检验； e、苋菜红仅适用于荔枝汁饮料、西瓜汁饮料、红枣汁饮料的检验； f、展青霉素仅适用于苹果汁饮料、山楂汁饮料的检验。 g、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。 h、安赛蜜、甜蜜素、山梨酸钾仅适用于果汁饮料。			

2.4 微生物限量

微生物限量符合表 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
沙门氏菌, /25 mL	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

霉菌*, CFU/mL	≤	10	GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10	GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB14881 和 GB 12695 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：感官要求、可溶性固形物、pH值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于果汁及其饮料。果汁是以苹果、梨、葡萄、桑葚中的一种或几种为原料，经分选、清洗、破碎、澄清、杀菌、灌装而成的果汁含量100%的液体饮料；果汁饮料是以深井水或生活饮用水为水源（经过滤、一级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩雪梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩山楂汁、浓缩葡萄汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩西瓜汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩百香果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩杨桃汁）、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、红曲红、焦糖色）、食用香精（苹果香精、雪梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、红枣香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、荔枝香精、哈密瓜香精、西瓜香精、水蜜桃香精、樱桃香精、百香果香精、猕猴桃香精、杨桃香精）中的几种为原料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于10%的饮料。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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

永生堂饮品有限公司

QB