



410279S-2019



濮阳市洋森食品饮料有限公司企业标准

Q/PYS 0002S-2019

---

# 果蔬汁饮料

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

---

濮阳市洋森食品饮料有限公司 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。

本标准由濮阳市洋森食品饮料有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市洋森食品饮料有限公司。

本标准主要起草人：卢伟欣、魏萌、纪素芹、张九龄、刘甜甜。

本标准自实施之日起代替 Q/PYS 0002S-2015。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

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、浓缩百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩杨梅汁、浓缩山药汁、浓缩西瓜汁、浓缩香蕉汁）白砂糖、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、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、β-胡萝卜素、红曲红、诱惑红、亮蓝、果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、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、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、杨梅香精、山药香精、西瓜香精、香蕉香精）、乳化香精中的几种为辅料，经调配、过滤、瞬时高温、杀菌、灌装、二次杀菌、包装而制成果蔬汁含量不低于10%的果蔬汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 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 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、浓缩百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩杨梅汁、浓缩山药汁、浓缩西瓜汁、浓缩香蕉汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 桃味香精、芒果香精、葡萄香精、梨香精、橙香精、草莓香精、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、杨梅香精、山药香精、西瓜香精、香蕉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 果绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.30 葡萄紫应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 巧克力棕应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 乳化香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 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,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,色泽均匀一致	
	芒果汁饮料	黄色,色泽均匀一致	
	梨汁饮料	淡黄色,色泽均匀一致	
	橙汁饮料	橙黄色,色泽均匀一致	
	草莓汁饮料	红色,色泽均匀一致	
	苹果汁饮料	褐色,色泽均匀一致	
	枣汁饮料	红色,色泽均匀一致	
	樱桃汁饮料	红色,色泽均匀一致	
	枇杷汁饮料	黄色,色泽均匀一致	
	蓝莓汁饮料	深蓝色,色泽均匀一致	
	猕猴桃汁饮料	绿色,色泽均匀一致	
	木瓜汁饮料	浅黄色,色泽均匀一致	
	葡萄汁饮料	淡绿色,色泽均匀一致	
	菠萝汁饮料	橙黄色,色泽均匀一致	
	哈密瓜汁饮料	橙黄色,色泽均匀一致	
	黑加仑汁饮料	棕褐色,色泽均匀一致	
	山楂汁饮料	棕红色,色泽均匀一致	
	枸杞汁饮料	黄色,色泽均匀一致	
	西柚汁饮料	黄色,色泽均匀一致	
	胡萝卜汁饮料	黄色,色泽均匀一致	
百香果汁饮料	黄色,色泽均匀一致		
柠檬汁饮料	黄色,色泽均匀一致		

	石榴汁饮料	褐色，色泽均匀一致	
	杨梅汁饮料	紫红色，色泽均匀一致	
	山药汁饮料	乳白色，色泽均匀一致	
	西瓜汁饮料	红色，色泽均匀一致	
	香蕉汁饮料	黄色，色泽均匀一致	
气味	桃汁饮料	具有桃的清香气味，协调柔和，无异味	
	芒果汁饮料	具有芒果的清香气味，协调柔和，无异味	
	梨汁饮料	具有梨的清香气味，协调柔和，无异味	
	橙汁饮料	具有橙的清香气味，协调柔和，无异味	
	草莓汁饮料	具有草莓的清香气味，协调柔和，无异味	
	苹果汁饮料	具有苹果的清香气味，协调柔和，无异味	
	枣汁饮料	具有枣的清香气味，协调柔和，无异味	
	樱桃汁饮料	具有樱桃的清香气味，协调柔和，无异味	
	枇杷汁饮料	具有枇杷的清香气味，协调柔和，无异味	
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓的清香气味，协调柔和，无异味	
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃的清香气味，协调柔和，无异味	
	木瓜汁饮料	具有木瓜的清香气味，协调柔和，无异味	
	葡萄汁饮料	具有葡萄的清香气味，协调柔和，无异味	
	菠萝汁饮料	具有菠萝的清香气味，协调柔和，无异味	
	哈密瓜汁饮料	具有哈密瓜的清香气味，协调柔和，无异味	
	黑加仑汁饮料	具有黑加仑的清香气味，协调柔和，无异味	
	山楂汁饮料	具有山楂的清香气味，协调柔和，无异味	
	枸杞汁饮料	具有枸杞的清香气味，协调柔和，无异味	
	西柚汁饮料	具有西柚的清香气味，协调柔和，无异味	
	胡萝卜汁饮料	具有胡萝卜的清香气味，协调柔和，无异味	
	百香果汁饮料	具有百香果的清香气味，协调柔和，无异味	
	柠檬汁饮料	具有柠檬的清香气味，协调柔和，无异味	
	石榴汁饮料	具有石榴的清香气味，协调柔和，无异味	
杨梅汁饮料	具有杨梅的清香气味，协调柔和，无异味		
山药汁饮料	具有山药的清香气味，协调柔和，无异味		
西瓜汁饮料	具有西瓜的清香气味，协调柔和，无异味		
香蕉汁饮料	具有香蕉的清香气味，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。

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），%	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 1.0	GB/T 12456
pH值	2.5~5.5	GB/T 5750.4
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12

总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.325	GB 5009.97
天门冬氨酸苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	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
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
苋菜红（以苋菜红计），g/kg（仅限添加苋菜红的饮料）	≤	0.05	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）	≤	2.0	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）	≤	0.1	GB 5009.141
注：1.*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 2.a仅适用于添加浓缩山楂汁和浓缩苹果汁的果汁饮料； 3.同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时各自用量占GB 2760 的规定最大使用量之和不应超过1； 4.着色剂指标仅适用于添加相应着色剂的产品检验；			

## 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
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
*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 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 b、*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。 c、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值的件数；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。					

## 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

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、pH 值、净含量及允许短缺量、总酸、可溶性固形物、菌落总数测定、

大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

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、浓缩百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁、浓缩杨梅汁、浓缩山药汁、浓缩西瓜汁、浓缩香蕉汁）白砂糖、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、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、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红、诱惑红、亮蓝、果绿（氯化钠、柠檬黄、亮蓝）、葡萄紫（苋菜红、氯化钠、亮蓝）、巧克力棕（日落黄、氯化钠、胭脂红、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、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、杨梅香精、山药香精、西瓜香精、香蕉香精）、乳化香精中的几种为辅料，经调配、过滤、瞬时高温、杀菌、灌装、二次杀菌、包装而制成果蔬汁含量不低于 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 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》中的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

濮阳市洋森食品饮料有限公司

QB