410575S-2019

开封市三锋食品饮料有限公司企业标准

Q/KSSY 0014S-2019

发酵果（蔬）汁饮料

2019-03-22 发布　　2019-03-22 实施

开封市三锋食品饮料有限公司 发布

前　　言

本标准文本按 GB/T 1.1《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。

本标准由开封市三锋食品饮料有限公司提出。

本标准起草单位：开封市三锋食品饮料有限公司。

本标准主要起草人：王二峰、陈刚举、王万金、刘香华。

HNQB

发酵果（蔬）汁饮料

1 范围

本标准规定了发酵果（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（经过滤、二次反渗透处理）、发酵果（蔬）汁（浆）（发酵苹果汁、发酵芒果汁、发酵百香果浆、发酵山楂浆、发酵猕猴桃浆、发酵蓝莓汁、发酵荔枝汁、发酵木瓜浆、发酵雪梨汁、发酵桑葚浆、发酵胡萝卜浆、发酵南瓜浆、发酵番茄浆）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁为主要原料，添加黄原胶、羧甲基纤维素纳、结冷胶、卡拉胶、琼脂、果胶、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙基麦芽酚、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红、β-胡萝卜素、食品用香精（苹果香精、芒果香精、百香果香精、山楂香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、荔枝香精、木瓜香精、雪梨香精、桑葚香精、胡萝卜香精、南瓜香精、番茄香精）中的几种，经调配、均质、灭菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于10%、发酵果（蔬）汁含量不低于5%的发酵果（蔬）汁饮料 。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 发酵果（蔬）汁（浆）（发酵苹果汁、发酵芒果汁、发酵百香果浆、发酵山楂浆、发酵猕猴桃浆、发酵蓝莓汁、发酵荔枝汁、发酵木瓜浆、发酵雪梨汁、发酵桑葚浆、发酵胡萝卜浆、发酵南瓜浆、发酵番茄浆）应符合GB/T 31121的规定。

2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749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 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。

2.1.6 黄原胶应符合GB 1886.41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 结冷胶应符合GB 25535的规定。

2.1.9 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。

2.1.10 琼脂应符合GB 1886.239 的规定。

2.1.11 果胶应符合GB 25533的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.15 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.17 三氯蔗糖应符合GB 22531的规定。

2.1.18 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合GB 1886.47的规定。

2.1.20 环己基氨基磺酸钠应符合GB 1886.37的规定。

2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
2.1.25 胭脂红应符合 GB 1886.220 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 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
2.1.29β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
2.1.30 食品用香精（苹果香精、芒果香精、百香果香精、山楂香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、荔枝香精、木瓜香精、雪梨香精、桑葚香精、胡罗卜香精、南瓜香精、番茄香精）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		均匀一致的液体	取一定量混合均匀的被测样品置于 50mL 无色透明烧杯中，在明亮光下观察色泽、性状，检查其有无杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味。
色泽	发酵苹果汁饮料	浅褐色或金黄色	
	发酵芒果汁饮料	橙黄色	
	发酵百香果饮料	黄色	
	发酵山楂汁饮料	深褐色	
	发酵猕猴桃汁饮料	浅绿色	
	发酵蓝莓汁饮料	深紫色或紫褐色	
	发酵荔枝汁饮料	紫红色	
	发酵木瓜汁饮料	橙黄色	
	发酵雪梨汁饮料	无色至淡黄色	
	发酵桑葚汁饮料	黄棕色或棕红色	
	发酵胡萝卜汁饮料	橙红色	
	发酵南瓜汁饮料	金黄色	
	发酵番茄汁饮料	红色	
滋、气味	发酵苹果汁饮料	具有该产品应有的滋、气味，无异味	
	发酵芒果汁饮料		
	发酵百香果饮料		
	发酵山楂汁饮料		
	发酵猕猴桃汁饮料		
	发酵蓝莓汁饮料		
	发酵荔枝汁饮料		
	发酵木瓜汁饮料		
	发酵雪梨汁饮料		
	发酵桑葚汁饮料		
	发酵胡萝卜汁饮料		
	发酵南瓜汁饮料		
	发酵番茄汁饮料		
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），% ≥	0.2	GB/T 12143
pH 值	2.0 ～4.0	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计），g/L ≥	1.0	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L ≤	0.2	GB 5009.11
锌、铜、铁总和[a]， mg/L ≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
铅（以 Pb 计），mg/L ≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素，μg/L （仅限于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料） ≤	20	GB 5009.185
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg（仅限添加环己基氨基磺酸钠的饮料） ≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/kg（仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料） ≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg（仅限添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的饮料）≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg（仅限添加三氯蔗糖的饮料） ≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾(以山梨酸计)，g/kg （仅限添加山梨酸钾一种防腐剂的饮料） ≤	0.5	GB 5009.28
诱惑红，g/kg （仅限添加诱惑红的饮料） ≤	0.1	GB 5009.141
柠檬黄 ，g/kg （仅限添加柠檬黄的饮料） ≤	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
苋菜红，g/kg （仅限添加苋菜红的饮料） ≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红，g/kg （仅限添加胭脂红的饮料） ≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝，g/kg （仅限添加亮蓝的饮料） ≤	0.025	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
注：1、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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 2、a 仅适用于易拉罐包装。		

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
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
注 1、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 为指标可接受水平的限量值；M 为最高安全限量值； 注 3、霉菌和酵母的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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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、可溶性固形物、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二次反渗透处理）、发酵果（蔬）汁（浆）（发酵苹果汁、发酵芒果汁、发酵百香果浆、发酵山楂浆、发酵猕猴桃浆、发酵蓝莓汁、发酵荔枝汁、发酵木瓜浆、发酵雪梨汁、发酵桑葚浆、发酵胡萝卜浆、发酵南瓜浆、发酵番茄浆）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁为主要原料，添加黄原胶、羧甲基纤维素纳、结冷胶、卡拉胶、琼脂、果胶、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乳酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙基麦芽酚、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、亮蓝、苋菜红、β-胡萝卜素、食品用香精（苹果香精、芒果香精、百香果香精、山楂香精、猕猴桃香精、蓝莓香精、荔枝香精、木瓜香精、雪梨香精、桑葚香精、胡萝卜香精、南瓜香精、番茄香精）中的几种，经调配、均质、灭菌、灌装、包装而成的果汁含量不低于 10%、发酵果（蔬）汁含量不低于 5%的发酵果（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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

开封市三锋食品饮料有限公司