



411038S-2019



卫辉市海滨饮品有限公司企业标准

Q/WHY 0002S-2019

果汁饮料

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

卫辉市海滨饮品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由卫辉市海滨饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑世海、祁英洲。

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、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁、浓缩百香果汁）中的一种或多种为主要原料，辅以白砂糖、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）、三氯蔗糖、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、乙基麦芽酚、日落黄、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、食用香精（橙味香精、梨味香精、桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、菠萝味香精、柚子味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、树莓味香精、青梅味香精、百香果味香精）中的多种，经调配、混合、过滤、均质、杀菌、灌装（或先灌装、后杀菌）、封口、包装加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

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

2.1.4 浓缩果蔬汁（浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁、浓缩百香果汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 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 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

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

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.30 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.34 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.35 食用香精（橙味香精、梨味香精、桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、菠萝味香精、柚子味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、树莓味香精、青梅味香精、百香果味香精）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	液态，允许有少量沉淀	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁

色 泽	具有产品应有的色泽	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
气、滋味	味甜，具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	
pH值		2.5~6.0	GB/T 5750.4	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%		≥	1.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L		≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加苹果汁、山楂汁的产品）		≤	30	GB 5009.185
乙二胺四乙酸二钠，g/kg（仅适用于添加乙二胺四乙酸二钠的产品）		≤	0.03	GB 5009.278
防腐剂 ^a	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜味剂 ^b	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
着色剂 ^c	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
^d 锌、铜、铁总和，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90	
^d 锡（以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16	
注 1：a 仅适用于添加该种防腐剂的产品；b 仅适用于添加该种甜味剂的产品；c 仅适用于添加该种着色剂的产品。				
注 2：d 仅适用于采用易拉罐包装的产品。				
注 3：同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)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。				

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平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	15				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
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
注 2: *霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

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

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH值、可溶性固形物、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩橙汁、浓缩梨汁、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩枣汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩菠萝汁、浓缩柚子汁、浓缩葡萄汁、浓缩樱桃汁、浓缩石榴汁、浓缩柠檬汁、浓缩树莓汁、浓缩青梅汁、浓缩百香果汁）中的一种或多种为主要原料，辅以白砂糖、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）、三氯蔗糖、蜂蜜、食用葡萄糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、维生素C（抗坏血酸）、氯化钾、乙基麦芽酚、日落黄、柠檬黄、苋菜红、亮蓝、诱惑红、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、食用香精（橙味香精、梨味香精、桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、枣味香精、山楂味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、菠萝味香精、柚子味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、石榴味香精、柠檬味香精、树莓味香精、青梅味香精、百香果味香精）中的多种，经调配、混合、过滤、均质、杀菌、灌装（或先灌装、后杀菌）、封口、包装加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

卫辉市海滨饮品有限公司