



413032S-2017



洛阳人康食品有限公司企业标准

Q/LRS 0003S-2017

---

# 果汁饮料

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

---

洛阳人康食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 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。

本标准由洛阳人康食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳人康食品有限公司。

本标准主要起草人：韦占杰、朱常合。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生产用水（深井水经粗滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果蔬汁（浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桔汁）、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食用着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、红枣味香精、芒果味香精、桂圆味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、山楂味香精、梨味香精、猕猴桃味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、荔枝味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、桃味香精、蓝莓味香精、哈密瓜味香精、桔味香精）中的几种，经调配、混合、均质、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于10%的果汁饮料。

## 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 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩果蔬汁（浓缩桃汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桔汁）应符合 GB 17325 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（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.21 食用香精（水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、红枣味香精、芒果味香精、桂圆味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、山楂味香精、梨味香精、猕猴桃味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、荔枝味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、木瓜味香精、桃味香精、蓝莓味香精、哈密瓜味香精、桔味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 果胶应符合 GB 25533 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	试验方法
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	水蜜桃汁饮料	淡红色	
	苹果汁饮料	浅果绿色	
	草莓汁饮料	红褐色	
	西番莲汁饮料	粉红色	
	枇杷汁饮料	浅黄色	
	红枣汁饮料	红褐色	
	芒果汁饮料	淡黄色	
	桂圆汁饮料	棕褐色	
	木瓜汁饮料	浅黄色	
	火龙果汁饮料	淡黄色	
	山楂汁饮料	红褐色	
	梨汁饮料	浅黄褐色	
	猕猴桃汁饮料	浅绿色	
	葡萄汁饮料	紫色	
	荔枝汁饮料	浅黄色	
	柠檬汁饮料	浅黄色	
	菠萝汁饮料	浅黄色	
	樱桃汁饮料	淡红色	
	桃汁饮料	浅黄色	
	蓝莓汁饮料	紫色	
哈密瓜汁饮料	浅黄色		
桔汁饮料	黄色		
气、滋味	水蜜桃汁饮料	具有水蜜桃清香，酸甜适口，无异味	
	苹果汁饮料	具有苹果清香，酸甜适口，无异味	
	草莓汁饮料	具有草莓清香，酸甜适口，无异味	
	西番莲汁饮料	具有西番莲清香，酸甜适口，无异味	
	枇杷汁饮料	具有枇杷清香，酸甜适口，无异味	
	红枣汁饮料	具有红枣清香，酸甜适口，无异味	
	芒果汁饮料	具有芒果清香，酸甜适口，无异味	

	桂圆汁饮料	具有桂圆清香, 酸甜适口, 无异味
	木瓜汁饮料	具有木瓜清香, 酸甜适口, 无异味
	火龙果汁饮料	具有火龙果清香, 酸甜适口, 无异味
	山楂汁饮料	具有山楂清香, 酸甜适口, 无异味
	梨汁饮料	具有梨子清香, 酸甜适口, 无异味
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃清香, 酸甜适口, 无异味
	葡萄汁饮料	具有葡萄清香, 酸甜适口, 无异味
	荔枝汁饮料	具有荔枝清香, 酸甜适口, 无异味
	柠檬汁饮料	具有柠檬清香, 酸甜适口, 无异味
	菠萝汁饮料	具有菠萝清香, 酸甜适口, 无异味
	樱桃汁饮料	具有樱桃清香, 酸甜适口, 无异味
	桃汁饮料	具有桃子清香, 酸甜适口, 无异味
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓清香, 酸甜适口, 无异味
	哈密瓜汁饮料	具有哈密瓜清香, 酸甜适口, 无异味
	桔汁饮料	具有桔子清香, 酸甜适口, 无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质, 允许有少量原料物质沉淀	

### 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		
总酸 (以柠檬酸计), g/kg	≥ 0.2	GB/T 12456		
可溶性固形物 (20℃ 折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143		
pH值	4.0-6.0	GB/T 5750.4		
铅 (以Pb计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12		
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.185		
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28		
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	水蜜桃汁饮料	0.1	GB 5009.35
		苹果汁饮料		
		猕猴桃汁饮料		
		蓝莓汁饮料		
		枇杷汁饮料	0.05	
		芒果汁饮料		
		木瓜汁饮料		
		火龙果汁饮料		
		梨汁饮料		
		荔枝汁饮料		
		柠檬汁饮料		
		菠萝汁饮料		
		桃汁饮料		
		哈密瓜汁饮料		
		桔汁饮料		
日落黄 <sup>b</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35	
		0.1 (仅限西番莲汁饮料)		

胭脂红 <sup>c</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
二氧化硫残留量 (以SO <sub>2</sub> 计), g/kg	≤	0.01	GB 5009.34
备注: (1) a指标仅适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品。 (2) b指标仅适用于添加该食品添加剂的产品 (西番莲汁饮料除外)。 (3) c指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。 (4) d该指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。 (5) 同一功能的相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量占其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 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定,均以/25ml表示)				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 中的平板计数法
霉菌 <sup>b</sup> , CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
酵母 <sup>b</sup> , CFU/ml ≤	10				
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	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。					
b) 该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

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合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、净含量、可溶性固形物、总酸、pH值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生产用水（深井水经粗滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果蔬汁（浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩桔汁）、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、果胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食用着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色）、食用香精（水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、红枣味香精、芒果味香精、桂圆味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、山楂味香精、梨味香精、猕猴桃味香精、葡萄味香精、樱桃味香精、荔枝味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、桃味香精、蓝莓味香精、哈密瓜味香精、桔味香精）中的几种，经调配、混合、均质、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定。

洛阳人康食品有限公司  
2017年11月17日

QB