



413132S-2017



郑州新绿食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2017

果蔬汁饮料

2017-12-25 发布

2017-12-25 实施

郑州新绿食品有限公司 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》编写。

本标准由郑州新绿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张宝贵。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩芒果汁、浓缩枇杷汁、浓缩柚子汁、浓缩西番莲汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩红芭乐汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、冰糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、紫胶红、焦糖色、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、山楂味香精、酸梅味香精、芒果味香精、枇杷味香精、柚子味香精、西番莲味香精、胡萝卜味香精、红芭乐味香精、蓝莓味香料、猕猴桃味香精，经调配、过滤、均质、瞬时高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不少于 10% 的果蔬汁饮料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173、QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 紫胶红应符合 GB 1886.17 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.18 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.20 浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩芒果汁、浓缩枇杷汁、浓缩柚子汁、浓缩西番莲汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩红芭乐汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.21 山楂味香精、酸梅味香精、芒果味香精、枇杷味香精、柚子味香精、西番莲味香精、胡萝卜味香精、红芭乐味香精、蓝莓味香精、猕猴桃味香精应符合 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		指 标	检 验 方 法
性 状		液 体	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯或白瓷杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	山楂汁饮料	淡红色	
	酸梅汁饮料	暗紫色	
	芒果汁饮料	亮黄色	
	枇杷汁饮料	淡黄色	
	柚子汁饮料	黄绿色	
	西番莲汁饮料	橙黄色	
	鸡尾复合（胡萝卜、芒果）汁饮料	砖红色	
	红芭乐汁饮料	土黄色	
	蓝莓汁饮料	淡紫色	
	猕猴桃汁饮料	浅绿色	
气、滋味	山楂汁饮料	具有山楂的清香气味，酸甜适口，无异味	
	酸梅汁饮料	具有酸梅的清香气味，酸甜适口，无异味	
	芒果汁饮料	具有芒果的清香气味，酸甜适口，无异味	
	枇杷汁饮料	具有枇杷的清香气味，酸甜适口，无异味	
	柚子汁饮料	具有柚子的清香气味，酸甜适口，无异味	
	西番莲汁饮料	具有西番莲的清香气味，酸甜适口，无异味	
	鸡尾复合（胡萝卜、芒果）汁饮料	具有胡萝卜、芒果混合的清香气味，酸甜适口，无异味	
	红芭乐汁饮料	具有红芭乐的清香气味，酸甜适口，无异味	
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓的清香气味，酸甜适口，无异味	
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃的清香气味，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 测 方 法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143

总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.5	GB/T 12456
pH 值	≤	4.5-6.5	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
^a 展青霉素，μg/kg	≤	10	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.32	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
六偏磷酸钠（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^b 亮蓝，g/kg	≤	0.0125	GB 5009.35
^c 苋菜红，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
^d 柠檬黄，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），mg/L	≤	10	GB 5009.34
<p>注：^a展青霉素仅适用于山楂汁饮料；</p> <p>^b亮蓝仅适用于蓝莓汁饮料和猕猴桃汁饮料；</p> <p>^c苋菜红仅适用于蓝莓汁饮料；</p> <p>^d柠檬黄仅适用于猕猴桃汁饮料；</p> <p>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，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中第二法
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 中第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
<p>注:1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>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。</p> <p>3、*霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101</p>					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

2.7 其他要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

果蔬汁饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩芒果汁、浓缩枇杷汁、浓缩柚子汁、浓缩西番莲汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩红芭乐汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、冰糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、紫胶红、焦糖色、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、山楂味香精、酸梅味香精、芒果味香精、枇杷味香精、柚子味香精、西番莲味香精、胡萝卜味香精、红芭乐味香精、蓝莓味香料、猕猴桃味香精，经调配、过滤、均质、瞬时高温杀菌、灌装、包装而制成的，果汁含量 $\geq 10\%$ 。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》和 GB/T 10789《饮料通则》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

郑州新绿食品有限公司

QB