



413164S-2017



河南九宏食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2017

---

# 果汁饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

河南九宏食品有限公司 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。

本标准由河南九宏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴志华。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浆）（芒果汁、西番莲汁、芭乐汁、枸杞汁、西柚汁、苹果汁、红枣汁、猕猴桃汁）、白砂糖中的几种为主要原料，加入食品添加剂[羧甲基纤维素钠、果胶、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、胭脂红、芒果味香精、西番莲味香精、芭乐味香精、枸杞味香精、西柚味香精、苹果味香精、红枣味香精、猕猴桃味香精]中的几种，经调配、高温杀菌、灌装、封口或经调配、灌装、封口、高温杀菌制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 果汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.6 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.10 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.11 浓缩果汁（浆）（芒果汁、西番莲汁、芭乐汁、枸杞汁、西柚汁、苹果汁、红枣汁、猕猴桃汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 芒果味香精、西番莲味香精、芭乐味香精、枸杞味香精、西柚味香精、苹果味香精、红枣味香精、猕猴桃味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

## 2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目		要 求	检测方法
性 状		液 体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	芒果汁饮料	淡黄色	
	芭乐汁饮料	微红色	
	西番莲汁饮料	淡黄色	
	枸杞汁饮料	浅红色	
	西柚汁饮料	淡黄色	
	苹果汁饮料	淡黄色	
	红枣汁饮料	微红色	
	猕猴桃汁饮料	绿色	
气、滋味	芒果汁饮料	具有芒果汁特有的香气和滋味，无异味	
	芭乐汁饮料	具有芭乐汁特有的香气和滋味，无异味	
	西番莲汁饮料	具有西番莲汁特有的香气和滋味，无异味	
	枸杞汁饮料	具有枸杞汁特有的香气和滋味，无异味	
	西柚汁饮料	具有西柚汁特有的香气和滋味，无异味	
	苹果汁饮料	具有苹果汁特有的香气和滋味，无异味	
	红枣汁饮料	具有红枣汁特有的香气和滋味，无异味	
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃汁特有的香气和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，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），%	≥	0.5	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/L	≥	0.1	GB/T 12456
pH值		3.0-5.0	GB/T 5750.4或 GB 5009.237
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计)，g/L	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计)，g/L	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>c</sup> ，g/L	≤	0.02	GB 5009.35

铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 <sup>d</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.14或 GB 5009.13或 GB 5009.90
展青霉素 <sup>e</sup> ，μg/L	≤	10	GB 5009.185
注：a仅适用于添加柠檬黄的产品；b仅适用于添加日落黄的产品；c仅适用于添加胭脂红的产品；d仅适用于金属罐装产品；e仅适用于添加苹果汁的产品。			

## 2.4 微生物指标

2.4.1 罐头包装的应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检测。

2.4.2 微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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 中的平板计数法
*霉菌（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
*酵母（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌（/25 mL）	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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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、总酸、pH 值、可溶性固形物、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。

## 编制说明

果汁饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浆）（芒果汁、西番莲汁、芭乐汁、枸杞汁、西柚汁、苹果汁、红枣汁、猕猴桃汁）、白砂糖中的几种为主要原料，加入食品添加剂[羧甲基纤维素钠、果胶、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、胭脂红、芒果味香精、西番莲味香精、芭乐味香精、枸杞味香精、西柚味香精、苹果味香精、红枣味香精、猕猴桃味香精]中的几种，经调配、高温杀菌、灌装、封口或经调配、灌装、封口、高温杀菌制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 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》的规定，参照 GB/T 10789 《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产，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、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、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南九宏食品有限公司

QB