



412861S-2017



开封市一见钟情花生饮品有限公司企业标准

Q/KYH 0021S-2017

果汁饮料

2017-12-04 发布

2017-12-04 实施

开封市一见钟情花生饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由开封市一见钟情花生饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尹建刚，刘富强。

本标准自发布实施日起替代Q/KYH 0021S-2014。

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、运输和贮存等。

本标准适用于以浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁为主要原料，加入生活饮用水（经过滤）、白砂糖、苯甲酸钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、苹果味香精、菠萝味香精、草莓味香精，经调配、灭菌、灌装而成的原果汁含量不低于10%的果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 苹果味香精、菠萝味香精、草莓味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB1886.235 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 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合 GB 25540 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	检测方法	
性状	呈均匀汁液，允许有果肉沉淀	取样品一瓶，置于烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定。	
色泽	苹果汁饮料		浅绿色，均匀一致
	菠萝汁饮料		浅黄色，均匀一致
	草莓汁饮料		浅红色，均匀一致
气、滋味	苹果汁饮料		味甜、具有苹果特有的香气及滋味，无异味
	菠萝汁饮料		味甜、具有菠萝特有的香气及滋味，无异味
	草莓汁饮料		味甜、具有草莓特有的香气及滋味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质		

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	检测方法
可溶性固形物 20℃(按折光计), %	≥	4.5 GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/100L	≥	0.1 GB/T 12456
pH		3.0-6.0 GB/T 5750.4或 GB 5009.237
总砷(以As计), mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.05 GB 5009.12
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/L	≤	10 GB 5009.34
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L	≤	0.6 GB 5009.28
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(AK糖), g/L	≤	0.3 GB/T 5009.140
展青霉素 ^a , μg/L	≤	10.0 GB 5009.185
注: a仅适用于苹果汁饮料。		

2.4 微生物指标

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 ^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
*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: 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

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》和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 GB2762 的规定。农药残留量应符合 GB2763 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

果汁饮料是以浓缩苹果汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁为主要原料，加入生活饮用水（经过滤）、白砂糖、苯甲酸钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖）、苹果味香精、菠萝味香精、草莓味香精，经调配、灭菌、灌装而成的原果汁含量不低于 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》、GB/T 10789《饮料通则》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

开封市一见钟情花生饮品有限公司

2017 年 11 月 06 日

QHNB