



411454S-2017



商丘世鸿食品有限公司企业标准

Q/SSS 0001S-2017

果蔬汁饮料

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

商丘世鸿食品有限公司 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。

本标准由商丘世鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王时红。

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、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩芒果汁）、浓缩西红柿浆、胡萝卜汁、酿造食醋、果葡糖浆为原料，辅以白砂糖、单晶体冰糖、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、乙基麦芽酚、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、瓜尔胶、黄原胶、β-胡萝卜素、焦糖色、胭脂红、日落黄、亮蓝、苋菜红、食用香精（苹果香精、山楂香精、梨香精、橙子香精、香蕉香精、枣香精、蓝莓香精、蜜桃香精、草莓香精、哈密瓜香精、火龙果香精、芒果香精）为原料，经调配、均质、杀菌、灌装加工而成的果蔬汁饮料。

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 浓缩橙汁应符合GB/T 21730和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 浓缩苹果汁应符合GB 17325和GB/T 18963的规定。
- 2.1.5 柠檬酸钠应符合GB 1886.25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（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.8 浓缩西红柿浆应符合GB 17325的规定。
- 2.1.9 浓缩果汁（浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩香蕉汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩芒果汁）应符合GB 17325和SB/T 10198的规定。
- 2.1.10 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.15 食用香精（苹果香精、山楂香精、梨香精、橙子香精、香蕉香精、枣香精、蓝莓香精、蜜桃香精、草莓香精、哈密瓜香精、火龙果香精、芒果香精）应符合GB 30616的规定。

- 2.1.16 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.18 胡萝卜汁应符合NY/T 874的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.22 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.23 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.24 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.25 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.26 单晶体冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.28 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.29 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.33 胭脂红应符合GB 1886.220 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,均匀一致	
色 泽	苹果汁饮料	淡黄色
	山楂汁饮料	淡红色
	梨汁饮料	淡黄色
	橙汁饮料	淡黄色
	香蕉汁饮料	淡黄色
	枣汁饮料	紫红色
	蓝莓汁饮料	蓝紫色
	蜜桃汁饮料	淡黄色
	草莓汁饮料	红色
	哈密瓜汁饮料	淡黄色
	火龙果汁饮料	粉红色

从样品中取出1瓶,将本

	芒果汁饮料	淡黄色	品倒入一洁净烧杯中，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。
	胡萝卜西红柿汁饮料	红色	
气、滋味	苹果汁饮料	有苹果清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	山楂汁饮料	有山楂清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	梨汁饮料	有梨清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	橙汁饮料	有橙汁清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	香蕉汁饮料	有香蕉清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	枣汁饮料	有枣清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	蓝莓汁饮料	有蓝莓清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	蜜桃汁饮料	有蜜桃清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	草莓汁饮料	有草莓清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	哈密瓜汁饮料	有哈密瓜清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	火龙果汁饮料	有火龙果清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	芒果汁饮料	有芒果清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	胡萝卜西红柿汁饮料	有胡萝卜西红柿清香气味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量果肉沉淀		

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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	1.0	GB/T 12143
pH值		3.0~7.0	GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100ml	≥	0.1	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤	0.3 ^a	GB/T 5009.140
		0.1 ^b	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/L	≤	0.2 ^b	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤	0.22 ^b	GB 5009.97

山梨酸钾(以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
日落黄, g/L	≤	0.03 ^h	GB 5009.35
苋菜红, g/L	≤	0.025 ^g	GB 5009.35
亮蓝, g/L	≤	0.008 ^c	GB 5009.35
β-胡萝卜素, g/L	≤	2.0 ⁱ	GB 5009.83
		1.0 ^j	
胭脂红, g/L	≤	0.05 ^d	GB 5009.35
		0.016 ^f	
		0.025 ^e	
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185
<p>注：1、展青霉素仅适用于苹果汁饮料和山楂汁饮料的检测； 2、a仅适用于草莓汁饮料、蓝莓汁饮料； 3、b仅适用于苹果汁饮料、香蕉汁饮料、枣汁饮料、哈密瓜汁饮料、火龙果汁饮料、芒果汁饮料、胡萝卜西红柿汁饮料。4、c仅适用于蓝莓汁饮料； 5、d仅适用于香蕉汁饮料、蜜桃汁饮料、哈密瓜汁饮料、火龙果汁饮料； 6、e仅适用于芒果汁饮料； 7、f仅适用于苹果汁饮料； 8、g仅适用于山楂汁饮料、草莓汁饮料； 9、h仅适用于苹果汁饮料； 10、I仅适用于橙汁饮料； 11、J仅适用于芒果汁饮料。</p>			

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
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
*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、*本表中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准GB 7101中的规定。</p>					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

H N

Q B

编制说明

果蔬汁饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩蜜桃汁、浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩芒果汁）、浓缩西红柿浆、胡萝卜汁、酿造食醋、果葡糖浆为原料，辅以白砂糖、单晶体冰糖、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、乙基麦芽酚、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、瓜尔胶、黄原胶、 β -胡萝卜素、焦糖色、胭脂红、日落黄、亮蓝、苋菜红、食用香精（苹果香精、山楂香精、梨香精、橙子香精、香蕉香精、枣香精、蓝莓香精、蜜桃香精、草莓香精、哈密瓜香精、火龙果香精、芒果香精）为原料，经调配、均质、杀菌、灌装加工而成的果蔬汁饮料。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/T 31121《果蔬汁类及其饮料》和GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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。

本标准中霉菌和酵母指标均严于食品安全国家标准GB 7101中的规定。

商丘世鸿食品有限公司

2017年06月06日