



410336S-2018



郑州动康食品工程有限公司企业标准

Q/ZDS 0010S-2018

生榨果汁饮料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

郑州动康食品工程有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由郑州动康食品工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕崇伟、闫书杰。

本标准于 2015 年 03 月 16 日首次发布，于 2017 年 12 月 23 日第一次修订并延续。

与首次发布标准相比，本标准有如下变化：

—标准编码由 Q/ZDS0010S-2015 变更为 Q/ZDS0010S-2018；

—修改了部分标准名称；

H N

Q B

生榨果汁饮料

1 范围

本标准规定了生榨果汁饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水(经粗滤、反渗透)、芒果(经去皮、去核、清洗、榨汁)、蓝莓(经去皮、清洗、榨汁)、草莓(经清洗、榨汁)、火龙果(经去皮、清洗、榨汁)、桃(经去皮、去核、清洗、榨汁)、树莓(经去核、清洗、榨汁)、苹果(经去核、清洗、榨汁)、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、焦糖色)、食用香精(芒果味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、火龙果味香精、桃味香精、树莓味香精、苹果味香精)为原料,经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于10%的生榨果汁饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 芒果应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变,并符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.2 蓝莓应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变,并符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.3 草莓应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变,并符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.4 火龙果应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 桃应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变,并符合 NY/T 586 的规定。
- 2.1.6 树莓应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变,并符合 GB/T 27657 的规定。
- 2.1.7 苹果应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变,并符合 NY/T 1072 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.15 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 食品用香精（芒果味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、火龙果味香精、桃味香精、树莓味香精、苹果味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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	
色 泽	生榨芒果汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	从样品中取出 1 瓶，将本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。
	生榨蓝莓汁饮料	浅紫色，色泽均匀一致。	
	生榨草莓汁饮料	浅红色，色泽均匀一致	
	生榨火龙果汁饮料	乳白色至浅红色，色泽均匀一致	
	生榨桃汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
	生榨树莓汁饮料	浅棕黄色，色泽均匀一致	
	生榨苹果汁饮料	浅黄色，色泽均匀一致	
气、滋味	生榨芒果汁饮料	具有芒果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	生榨蓝莓汁饮料	具有蓝莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	生榨草莓汁饮料	具有草莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	生榨火龙果汁饮料	具有火龙果应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	生榨桃汁饮料	具有桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味	
	生榨树莓汁饮料	具有树莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，	

		无异味
	生榨苹果汁饮料	具有苹果应有的气、滋味，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），%	≥ 2.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456
pH	2.0-5.0	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
三氯蔗糖（以蔗糖素计），g/L	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/L	≤ 0.03	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/L	≤ 0.03	GB 5009.35
亮蓝 ^c ，g/L	≤ 0.0125	GB 5009.35
胭脂红 ^d ，g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^e ，g/L	≤ 0.1	GB 5009.141
苋菜红 ^f ，g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^g ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.83
展青霉素 ^h ，μg/L	≤ 10	GB 5009.185
注： ^a 仅适合于生榨芒果汁饮料、生榨桃汁饮料、生榨树莓汁饮料； ^b 仅适用于生榨芒果汁饮料、生榨桃汁饮料、生榨苹果汁饮料； ^c 仅适用于生榨蓝莓汁饮料； ^d 仅适用于生榨草莓汁饮料、生榨树莓汁饮料； ^e 仅适用于生榨火龙果汁饮料； ^f 仅适用于生榨蓝莓汁饮料； ^g 仅适合于生榨芒果汁饮料 ^h 仅适用于生榨苹果汁饮料 相同色泽色素在混合使用时，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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: *指该指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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

出厂产品检验项目为：感官、可溶性固形物、总酸、pH、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

生榨果汁饮料是以地下水(经粗滤、反渗透)、芒果(经去皮、去核、清洗、榨汁)、蓝莓(经去皮、清洗、榨汁)、草莓(经清洗、榨汁)、火龙果(经去皮、清洗、榨汁)、桃(经去皮、去核、清洗、榨汁)、树莓(经去核、清洗、榨汁)、苹果(经去核、清洗、榨汁)、白砂糖、果葡糖浆、三氯蔗糖、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素(柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、苋菜红、亮蓝、胭脂红、诱惑红、焦糖色)、食用香精(芒果味香精、蓝莓味香精、草莓味香精、火龙果味香精、桃味香精、树莓味香精、苹果味香精)为原料,经调配、过滤、高温杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于10%的生榨果汁饮料。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 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。

该标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准GB 7101。

郑州动康食品工程有限公司