



410401S-2018



郑州中润实业有限公司企业标准

Q/ZZSY 0001S-2018

果蔬汁饮料

2018-01-31 发布

2018-01-31 实施

郑州中润实业有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求编写。

本标准由郑州中润实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨彬、潘明智。

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。

本标准适用于以浓缩果蔬汁、浆（浓缩金桔汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝浆、浓缩山楂浆、浓缩苹果浆、浓缩橙浆、浓缩胡萝卜汁、浓缩葡萄浆、浓缩柚子浆、浓缩蓝莓浆、浓缩草莓浆、浓缩桃浆、浓缩枇杷汁、浓缩梅子汁、浓缩梨浆、浓缩枣浆、浓缩番石榴浆、浓缩木瓜浆、浓缩沙棘浆、浓缩芒果浆、浓缩西柚汁、浓缩猕猴桃浆）、生活饮用水（经过滤、二次反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、复合型增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶）、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色、诱惑红、苋菜红、食用香精（猕猴桃香精、荔枝香精、山楂香精、苹果香精、橙香精、葡萄香精、西柚香精、蓝莓香精、草莓香精、桃香精、芒果香精、柠檬香精、枇杷香精、青梅香精、梨香精、大枣香精、番石榴香精、木瓜香精、沙棘香精、金桔香精），以上原辅料的多种，经调配、灭菌、灌装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 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 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 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 浓缩果蔬汁、浆（浓缩金桔汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝浆、浓缩山楂浆、浓缩苹果浆、浓缩橙浆、浓缩胡萝卜汁、浓缩葡萄浆、浓缩柚子浆、浓缩蓝莓浆、浓缩草莓浆、浓缩桃浆、浓缩枇杷汁、浓缩梅子汁、浓缩梨浆、浓缩枣浆、浓缩番石榴浆、浓缩木瓜浆、浓缩沙棘浆、浓缩芒果浆、浓缩西柚汁、浓缩猕猴桃浆）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 复合型增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.11 环己基氨基磺酸钠符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.17 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 食用香精（猕猴桃香精、荔枝香精、山楂香精、苹果香精、橙香精、葡萄香精、西柚香精、蓝莓香精、草莓香精、桃香精、芒果香精、柠檬香精、枇杷香精、青梅香精、梨香精、大枣香精、番石榴香精、木瓜香精、沙棘香精、金桔香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 苋菜红应符合 GB 4479.1 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	检验方法
性 状	汁液均匀一致，久置有少量果肉沉淀	从样品中取出 1 罐/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。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，口味纯正，酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	检验方法
可溶性固形物（以 20℃折光计法），%	\geq 0.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L	\geq 1.0	GB/T 12456
pH 值	2.5 - 5.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	\leq 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	\leq 0.05	GB 5009.12

锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28	
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140	
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤	0.65	GB 5009.97	
阿斯巴甜, g/L	≤	0.6	GB 5009.263	
日落黄, g/L	仅限添加日落黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	仅限添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
	仅限添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.03	
柠檬黄, g/L	仅限添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	仅限添加柠檬黄、日落黄或亮蓝的饮料	≤	0.05	
	仅限添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.03	
胭脂红, g/L	仅限添加胭脂红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝, g/L	仅限添加亮蓝的饮料	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红, g/L	仅限添加诱惑红的饮料	≤	0.1	GB 5009.141
β-胡萝卜素, g/L	仅限添加β-胡萝卜素的饮料	≤	2.0	GB 5009.83
	仅限添加柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素的饮料	≤	0.6	
苋菜红, g/L	仅限添加苋菜红的饮料	≤	0.05	GB 5009.141
二氧化硫残留量, (以 SO ₂ 计), mg/L	≤	10	GB 5009.34	
展青霉素, μg/L	仅限添加苹果汁(浆)或山楂汁(浆)的饮料	≤	10	GB 5009.185
注: 同一功能的着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大用量比例之和不应超过 1。				
a 仅适合于易拉罐产品。				

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 (/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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
*霉菌、酵母菌指标严于国家标准 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 JJF1070 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；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、可溶性固形物、总酸、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

果蔬汁饮料是以浓缩果蔬汁、浆（浓缩金桔汁、浓缩柠檬汁、浓缩荔枝浆、浓缩山楂浆、浓缩苹果浆、浓缩橙浆、浓缩胡萝卜汁、浓缩葡萄浆、浓缩柚子浆、浓缩蓝莓浆、浓缩草莓浆、浓缩桃浆、浓缩枇杷汁、浓缩梅子汁、浓缩梨浆、浓缩枣浆、浓缩番石榴浆、浓缩木瓜浆、浓缩沙棘浆、浓缩芒果浆、浓缩西柚汁、浓缩猕猴桃浆）、生活饮用水（经过滤、二次反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、复合型增稠剂（羧甲基纤维素钠、黄原胶、琼脂、卡拉胶）、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色、诱惑红、苋菜红、食用香精（猕猴桃香精、荔枝香精、山楂香精、苹果香精、橙香精、葡萄香精、西柚香精、蓝莓香精、草莓香精、桃香精、芒果香精、柠檬香精、枇杷香精、青梅香精、梨香精、大枣香精、番石榴香精、木瓜香精、沙棘香精、金桔香精），以上原辅料的多种，经调配、灭菌、灌装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 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》的有关规定，参照参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等标准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。

郑州中润实业有限公司

QB