



410405S-2018



三门峡清水清清生态农业科技有限公司企业标准

Q/SQSQ 0001S-2018

果蔬汁饮料

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

三门峡清水清清生态农业科技有限公司 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》编写。

本标准由三门峡清水清清生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：钱丰民、张长生。

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、反渗透）、浓缩果汁或原浆（西番莲汁、苹果汁、芒果汁、山楂汁、橙汁、番石榴（芭乐）汁、荔枝汁、桃汁、木瓜汁、酸枣汁、枸杞汁、覆盆子汁、梨汁、蓝莓汁、樱桃汁、草莓汁、菠萝汁、哈密瓜汁、猕猴桃汁、樱桃汁、桑葚汁）、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、山梨酸钾、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）、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、叶绿素铜钠、维生素 C（抗坏血酸）、食品用香精（苹果味香精、芒果味香精、西番莲味香精、山楂味香精、草莓味香精、番石榴味香精、桃味香精、荔枝味香精、红枣味香精、覆盆子香精、木瓜味香精、梨味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、猕猴桃香蕉、菠萝味香精、橙味香精、哈密瓜味香精、桑葚香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。

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 浓缩果汁或原浆（西番莲汁、苹果汁、芒果汁、山楂汁、橙汁、番石榴（芭乐）汁、荔枝汁、桃汁、木瓜汁、酸枣汁、枸杞汁、覆盆子汁、梨汁、蓝莓汁、樱桃汁、草莓汁、菠萝汁、哈密瓜汁、猕猴桃汁、樱桃汁、桑葚汁应符合 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.13 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸符合 GB 1886.235 的规定
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.22 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.26 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.27 食品用香精(苹果味香精、芒果味香精、西番莲味香精、山楂味香精、草莓味香精、番石榴味香精、桃味香精、荔枝味香精、红枣味香精、覆盆子香精、木瓜味香精、梨味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、猕猴桃香蕉、菠萝味香精、橙味香精、哈密瓜味香精、桑葚香精)应符合 GB 30616 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	均匀的液体	
色泽	西番莲汁饮料 具有深黄色至浅黄色的液体 芒果汁饮料具有浅黄色至深黄色的液体 蓝莓汁饮料具有蓝色至浅蓝色的液体 柠檬汁饮料具有浅黄色至深黄色的液体 猕猴桃汁饮料具有黄绿色至墨绿色的液体 枸杞汁饮料具有黄红色至红黄色的液体 桑葚汁饮料具有棕红色至紫红色的液体 山楂汁饮料具有粉红色至深红色的液体	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。
气、滋味	西番莲汁饮料具有的香味和适口甜酸的滋味 芒果汁饮料具有芒果的香味和适口甜酸的滋味 蓝莓汁饮料具有蓝莓的香味和适口甜酸的滋味 柠檬汁饮料具有柠檬的香味和适口甜酸的滋味 猕猴桃汁饮料具有猕猴桃的香味和适口甜酸的滋味 枸杞汁饮料具有枸杞的香味和适口甜酸的滋味 桑葚汁饮料具有桑葚的香味和适口甜酸的滋味 山楂汁饮料具有山楂的香味和适口甜酸的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量果蔬汁沉淀	

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），%	≥	0.5	GB/T 12143	
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456	
pH 值		2.5-4.5	GB/T 5750	
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12	
乙酰磺胺酸钾，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以	仅限添加环己基氨基磺酸钠的饮料	≤	0.65	GB 5009.97

环己基氨基磺酸计), g/kg				
阿斯巴甜, g/kg	仅限添加阿斯巴甜的饮料	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg		≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄, g/kg	仅限添加柠檬黄的饮料	≤	0.1	GB 5009.35
	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	
日落黄, g/kg	仅限同时添加柠檬黄、日落黄的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红, g/kg	仅限添加胭脂红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红, g/kg	仅限添加苋菜红的饮料	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	仅限添加苹果汁或山楂汁的饮料	≤	10	GB 5009.185
亮蓝, g/kg	仅限在猕猴桃汁和蓝莓汁的饮料	≤	0.025	GB 5009.35
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L		≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
^a 仅适用于金属罐装产品。 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。				

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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881和GB12695的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。食品中污染物限量的使用应符合 GB2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、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。

H N

Q B

编制说明

果蔬汁饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁或原浆（西番莲汁、苹果汁、芒果汁、山楂汁、橙汁、番石榴（芭乐）汁、荔枝汁、桃汁、木瓜汁、酸枣汁、枸杞汁、覆盆子汁、梨汁、蓝莓汁、樱桃汁、草莓汁、菠萝汁、哈密瓜汁、猕猴桃汁、樱桃汁、桑葚汁）、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、山梨酸钾、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）、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、叶绿素铜钠、维生素 C（抗坏血酸）、食品用香精（苹果味香精、芒果味香精、西番莲味香精、山楂味香精、草莓味香精、番石榴味香精、桃味香精、荔枝味香精、红枣味香精、覆盆子香精、木瓜味香精、梨味香精、蓝莓味香精、樱桃味香精、猕猴桃香蕉、菠萝味香精、橙味香精、哈密瓜味香精、桑葚香精）中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 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 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。

本标准中维生素 C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

三门峡泉水清清生态农业科技有限公司

QB