



410505S-2018



郑州市大河食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2018

---

# 果汁饮料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

郑州市大河食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州市大河食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李振东 李岩、李玉杰 胡小静。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZDS 0001S-2015。



# 果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果汁饮料的产品分类，以及试验方法、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（经过滤、脱臭、软化）、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩酸梅汁、浓缩西瓜汁、食用葡萄糖、果葡糖浆、白砂糖、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸、d1-酒石酸、柠檬酸钠）、甜味剂（环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖））、香精（苹果香精、草莓香精、荔枝香精、桃香精、葡萄香精、橙香精、蓝莓香精、酸梅香精、西瓜香精）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、诱惑红）中的几种为原料，经调配、杀菌、无菌灌装及热灌装或者灌装后二次灭菌的主要工序生产的原果汁含量不低于10%的各种果汁类饮料产品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合生活饮用水GB5749的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合GB/T 18693的规定。
- 2.1.3 浓缩橙汁应符合GB/T 21730的规定。
- 2.1.4 浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩葡萄汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩酸梅汁、浓缩西瓜汁应符合GB 17325和SB/T 10198的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB15203的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.10 d1-酒石酸应符合GB 1886.42的规定。
- 2.1.11 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.13 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（AK糖）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.16 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.17 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合GB 1886.220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 诱惑红应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.22 苹果香精、草莓香精、荔枝香精、桃香精、葡萄香精、橙香精、蓝莓香精、酸梅香精、西瓜香精应符合GB 30616的规定。

### 2.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	

色 泽	苹果汁饮料	浅绿色, 色泽均匀一致.	从样品中取出一袋, 将本品倒入洁净透明的烧杯中, 置于自然光下用眼睛观察其色泽、性状, 检查其有无外来杂质, 嗅其气味; 然后以温开水漱口, 品其滋味, 应符合表1中的规定。
	草莓汁饮料	淡红色, 色泽均匀一致.	
	荔枝汁饮料	白色, 色泽均匀一致.	
	桃汁饮料	淡黄色, 色泽均匀一致.	
	葡萄汁饮料	浅紫红色, 色泽均匀一致.	
	橙汁饮料	橙黄色, 色泽均匀一致.	
	蓝莓汁饮料	浅蓝色, 色泽均匀一致.	
	酸梅汁饮料	浅褐色, 色泽均匀一致.	
	西瓜汁饮料	淡红色, 色泽均匀一致.	
气味和 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.	
	草莓汁饮料	有草莓清香气味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味.	
	荔枝汁饮料	有荔枝清香气味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味.	
	桃汁饮料	有桃子清香气味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味.	
	葡萄汁饮料	有葡萄清香气味, 酸甜可口, 口味纯正, 无异味.	
	橙汁饮料	有橙子清香气味, 酸甜可口, 滋味柔和, 无异味.	
	蓝莓汁饮料	有蓝莓浓郁香气, 酸甜可口, 滋味柔和, 无异味.	
	酸梅汁饮料	有酸梅清香气味, 滋味柔和, 酸甜可口, 无异味.	
	西瓜汁饮料	有西瓜清香气味, 酸甜可口, 滋味柔和, 无异味.	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质, 久置可允许有少量果汁沉淀.		

### 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), %	≥ 4.0	GB/T 12143
pH 值	3.5±0.5	GB5009.237
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥ 1.0	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
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.30	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/L	≤ 0.30	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 (AK 糖), g/L	≤ 0.25	GB/T5009.140
环己氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤ 0.62	GB 5009.97
柠檬黄, g/L (苹果汁饮料、桃汁饮料、橙汁饮料)	≤ 0.02	GB5009.35
日落黄, g/L (桃汁饮料、橙汁饮料)	≤ 0.02	GB5009.35
胭脂红, g/L (草莓汁饮料、桃汁饮料、葡萄汁饮料、蓝莓汁饮料、西瓜汁饮料)	≤ 0.02	GB5009.35
苋菜红, g/L (草莓汁饮料、西瓜汁饮料)	≤ 0.02	GB5009.35
诱惑红, g/L (草莓汁饮料、桃汁饮料、西瓜汁饮料)	≤ 0.02	SN/T1743
亮蓝, g/L (苹果汁饮料、葡萄汁饮料、蓝莓汁饮料)	≤ 0.015	GB5009.35
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤ 10	GB 5009.34

展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu\text{g/L}$	$\leq$	20	GB 5009.185
a 仅适用于添加苹果汁饮料和山楂汁饮料的产品			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	100	1000	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
酵母 (CFU/mL) * $\leq$	10				GB4789.15
霉菌 (CFU/mL) * $\leq$	10				GB4789.15
沙门氏菌 (/25mL)	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
*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符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》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 其他卫生要求

食品添加剂使用应符合GB 2760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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准规定了果汁饮料的产品分类，以及试验方法、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（经过滤、脱臭、软化）、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩荔枝汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩蓝莓汁、浓缩酸梅汁、浓缩西瓜汁、食用葡萄糖、果葡糖浆、白砂糖、酸度调节剂（柠檬酸、DL-苹果酸、d1-酒石酸、柠檬酸钠）、甜味剂（环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（AK糖））、香精（苹果香精、草莓香精、荔枝香精、桃香精、葡萄香精、橙香精、蓝莓香精、酸梅香精、西瓜香精）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、苋菜红、诱惑红）中的几种为原料，经调配、杀菌、无菌灌装及热灌装或者灌装后二次灭菌的主要工序生产的原果汁含量不低于10%的各种果汁类饮料产品。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

郑州市大河食品有限公司