



410095S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0005S-2018

---

# 胶原蛋白果汁饮料

2018-1-8 发布

2018-1-8 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红。

H N

Q B

# 胶原蛋白果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了胶原蛋白果汁饮料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水、蓝莓汁（浆）或芒果汁（浆）、鱼胶原蛋白肽粉主要原料，添加白砂糖、羧甲基纤维素钠、果胶、蜂蜜、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、葡萄皮红、 $\beta$ -胡萝卜素、乙基麦芽酚、食用香精（蓝莓香精、芒果香精），经调配、均质、灌装、高温灭菌工艺制成的果汁含量在 10% 以上的胶原蛋白果汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 蓝莓浆（浓缩汁）、芒果浆（浓缩汁）应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.5 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.8 L-苹果酸应符合GB 1886.40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 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.12 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.14 鱼胶原蛋白肽粉应符合SB/T 10634的规定。
- 2.1.15 食用香精（蓝莓香精、芒果香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.16  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821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
	胶原蛋白蓝莓果汁饮料	胶原蛋白芒果果汁饮料	

性状	均匀一致的液体，久置后允许有少量的沉淀		中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	紫红色	金黄色	
气味	具有新鲜蓝莓的香气，无异味	具有新鲜芒果的香气，无异味	
滋味	甜酸适宜		
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
	胶原蛋白蓝莓果汁饮料	胶原蛋白芒果果汁饮料	
可溶性固形物（20℃折光计法），% $\geq$	4.5		GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L $\geq$	1.0		GB/T 12456
蛋白质，g/100g $\geq$	0.5		GB 5009.5
pH值	3-6		GB 5009.237
$\beta$ -胡萝卜素，g/kg $\leq$	2.0		GB 5009.83
三氯蔗糖，g/kg $\leq$	0.25		GB 22255
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.3		GB 5009.12
*锡（以Sn计），mg/kg $\leq$	150.0		GB 5009.16
*锌、铁、铜总和，mg/kg $\leq$	20.0		GB 5009.13， GB 5009.90， GB 5009.14

注：标\*为金属罐装

### 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 $\leq$	10				GB 4789.15
酵母，CFU/mL $\leq$	10				GB 4789.15

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；  
注 2：\*霉菌、酵母指标严于国家标准 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 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、蛋白质、pH、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、蓝莓汁（浆）、芒果汁（浆）、鱼胶原蛋白肽粉主要原料，添加白砂糖、羧甲基纤维素钠、果胶、蜂蜜、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、葡萄皮红、β-胡萝卜素、乙基麦芽酚、食用香精（蓝莓香精、芒果香精），经调配、均质、灌装、高温灭菌工艺制成的果汁含量在 10% 以上的胶原蛋白果汁饮料。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》的有关规定，参照相关国标、行标的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、酵母指标严于国家标准 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

H N

Q B