



410942S-2018



好彩头食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2018

果汁饮料

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

好彩头食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由好彩头食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张利明。

H N

Q B

果汁饮料

1 范围

本标准规定了果汁饮料产品的分类、技术要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、果葡糖浆、白砂糖、单晶体冰糖中的几种为主要原料，辅以环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜：含苯丙氨酸）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、焦糖色、胭脂红、日落黄、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、苹果味香精、梨味香精、山楂味香精、红枣味香精、芒果味香精、桃味香精、蓝莓味香精中的几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装、包装加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.6 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.18 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 苹果味香精、梨味香精、山楂味香精、红枣味香精、芒果味香精、桃味香精、蓝莓味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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							检测方法
	苹果汁饮料	梨汁饮料	山楂汁饮料	红枣汁饮料	芒果汁饮料	桃汁饮料	蓝莓汁饮料	
性状	液体，汁液均匀一致							取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅褐色	无色	紫红色	深红色	淡黄色	浅褐色	紫褐色	
气味	具有苹果特有的气味，无异味	具有香梨特有的气味，无异味	具有山楂特有的气味，无异味	具有红枣特有的气味，无异味	具有芒果特有的气味，无异味	具有桃特有的气味，无异味	具有蓝莓特有的气味，无异味	
滋味	具有苹果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	具有香梨应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	具有山楂应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	具有红枣应有的滋味，酸甜适口	具有芒果应有的滋味，酸甜适口	具有桃应有的滋味，酸甜适口	具有蓝莓应有的滋味，酸甜适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀							

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	检测方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	4.5-5.5	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥ 0.06	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
锌、铜、铁总和，mg/L(仅适用于金属罐装产品)	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾(以山梨酸计)，g/L	≤	0.50	GB 5009.28
柠檬黄，g/L(仅适用于添加柠檬黄的产品)	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄，g/L(仅适用于添加日落黄的产品)	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红，g/L(仅适用于添加胭脂红的产品)	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝，g/L(仅适用于添加亮蓝的产品)	≤	0.0125	GB 5009.35
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
展青霉素，μg/L(仅适用于添加苹果汁、山楂汁的产品)	≤	10	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.6	GB 5009.263
苋菜红，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *霉菌、酵母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 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

食品添加剂的使用应符合 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

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

编制说明

果汁饮料以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、果葡糖浆、白砂糖、单晶体冰糖中的几种为主要原料，辅以环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜：含苯丙氨酸）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、焦糖色、胭脂红、日落黄、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、苹果味香精、梨味香精、山楂味香精、红枣味香精、芒果味香精、桃味香精、蓝莓味香精中的几种，经调配、高温瞬时杀菌、灌装、包装加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 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》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提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

好彩头食品有限公司

QB