



410832S-2018



许昌红威食品有限公司企业标准

Q/XHS0002S-2018

---

# 果汁饮料

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

---

许昌红威食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。  
本标准由许昌红威食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：刘洪平。

H N

Q B

# 果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果汁饮料的分类、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（经粗滤、精滤、反渗透），加入浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩梨汁、浓缩火龙果汁）、白砂糖、单晶冰糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、 $\beta$ -胡萝卜素、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色）、食用香精（橙香精、芒果香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、菠萝香精、梨香精、草莓香精、火龙果香精）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装或灌装后高温杀菌包装而成的果汁含量不小于10%的果汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩橙汁应符合 GB/T21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩芒果汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩草莓汁、浓缩火龙果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 单晶冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

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

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 橙香精、芒果香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、菠萝香精、梨香精、草莓香精、火龙果香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.25 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	实验方法	
性 状	液 体	取 50mL 样液倒入洁净的无色透明烧杯中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无杂质。	
色 泽	橙汁饮料		黄色
	芒果汁饮料		黄色
	蜜桃汁饮料		褐色
	蓝莓汁饮料		蓝紫色
	菠萝汁饮料		黄色
	梨汁饮料		淡黄色
	草莓汁饮料		红色
	火龙果汁饮料		红色
气 味、滋 味	橙汁饮料		有甜橙的香味，味酸适口，无异味
	芒果汁饮料		有芒果的香味，味酸适口，无异味
	蜜桃汁饮料		有蜜桃的香味，味酸适口，无异味
	蓝莓汁饮料		有蓝莓的香味，味酸适口，无异味
	菠萝汁饮料		有菠萝的香味，味酸适口，无异味
	梨汁饮料		有梨的的香味，味酸适口，无异味
	草莓汁饮料	有草莓的的香味，味酸适口，无异味	
火龙果汁饮料	有火龙果的的香味，味酸适口，无异味		
杂 质	无正常视力可见外来杂质，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), %	≥	1.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≥	0.1	GB/T 12456
pH值		2.0~4.5	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
铜 (以 Cu 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤	0.15	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), g/L	≤	0.30	GB 5009.97
三氯蔗糖 (蔗糖素), g/L	≤	0.20	GB 22255
阿斯巴甜, g/kg	≤	0.30	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.20	GB 5009.28
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/L	≤	0.04	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/L	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>c</sup> , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 <sup>c</sup> , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>e</sup> , g/L	≤	2.0	GB 5009.83
锌 (以 Zn 计) <sup>d</sup> , mg/L	≤	5	GB 5009.14
铁 (以 Fe 计) <sup>d</sup> , mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡 (以 Sn 计) <sup>d</sup> , mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>d</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
展青霉素, μg/L	≤	20	GB 5009.185
注: a、柠檬黄仅适合于添加柠檬黄饮料的检测; b、日落黄仅适合于添加日落黄饮料的检测; c、胭脂红、苋菜红仅适合于添加胭脂红、苋菜红饮料的检测; d、锌、铁、锡和锌、铜、铁总和仅适用于金属罐的检测; e、β-胡萝卜素仅适合于添加β-胡萝卜素饮料的检测; 相同色泽着色剂在混合使用时,各自用量应符合 GB 2760 规定,占其最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 2.4 微生物指标

2.4.1 聚酯瓶包装产品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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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)	≤	15			GB 4789.15	
*酵母 (CFU/mL)	≤	15			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
<p>注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行;</p> <p>注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; 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值; M为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101.</p>						

2.4.2 马口铁三片罐产品微生物指标应符合商业无菌, 检验方法 GB 4789.26 规定执行。

## 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的规定。

## 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 GB2761 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 GB2763 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、大肠菌群计数或罐装产品商业无菌检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透），加入浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩梨汁、浓缩火龙果汁）、白砂糖、单晶冰糖、果葡糖浆、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、柠檬酸、苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、 $\beta$ -胡萝卜素、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色）、食用香精（橙香精、芒果香精、水蜜桃香精、蓝莓香精、菠萝香精、梨香精、草莓香精、火龙果香精）中的几种，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装或灌装后高温杀菌包装而成的果汁含量不小于10%的果汁饮料。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》和GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》制订本标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了果汁饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 规定。

许昌红威食品有限公司