



411059S-2018



焦作市智力多食品饮料有限公司企业标准

Q/JZS 0009S-2018

果汁饮料

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

焦作市智力多食品饮料有限公司 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。
本标准由焦作市智力多食品饮料有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：曹玉琦。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩西番莲汁、浓缩荔枝汁、浓缩樱桃汁、浓缩西柚汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩番茄汁、浓缩青梅汁）中的几种为主要原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、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）、羧甲基纤维素钠、木糖醇、酿造食醋、冰醋酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素【日落黄、胭脂红、亮蓝、果绿（柠檬黄、亮蓝）、焦糖色】、食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、西番莲味香精、荔枝味香精、樱桃味香精、西柚味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、胡萝卜味香精、番茄味香精、桃味香精、枇杷味香精、红枣味香精、橙味香精、葡萄味香精、苹果味香精、山楂味香精、番茄味香精、青梅味香精）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.3 浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩西番莲汁、浓缩荔枝汁、浓缩樱桃汁、浓缩西柚汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁、浓缩青梅汁、浓缩番茄汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。

2.1.6 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.8 胭脂红应符合 GB 4480.1 的规定。

2.1.9 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.11 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.12 果绿（柠檬黄、亮蓝）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.14 食品用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、西番莲味香精、荔枝味香精、樱桃味香精、西柚味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、胡萝卜味香精、番茄味香精、桃味香精、枇杷味香精、红枣味香精、橙味香精、葡萄味香精、苹果味香精、青梅味香精、山楂味香精）应符合GB

30616 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

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

2.1.19 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。

2.1.20 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定

2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184的规定。

2.1.22 酿造食醋应符合GB/T 18187的规定。

2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.24 冰醋酸应符合GB 1886.10的规定。

2.1.25 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液 体	
滋味和气味	味甜、微酸，具有原物料特有的气味和滋味	
色 泽	草莓汁饮料	浅红色
	哈密瓜汁饮料	浅桔黄色
	蓝莓汁饮料	紫红色
	芒果汁饮料	黄色
	西番莲汁饮料	浅黄色
	荔枝汁饮料	浅乳白色
	樱桃汁饮料	红色
	西柚汁饮料	浅粉红色
	柠檬汁饮料	浅乳白色
	菠萝汁饮料	浅黄色
	胡萝卜汁饮料	浅红色
	桃汁饮料	浅黄色或浅红色
	枇杷汁饮料	浅黄色
	红枣汁	红褐色
	橙汁饮料	橙黄色
	葡萄汁饮料	紫红色
苹果汁饮料	浅红色	
山楂汁饮料	红色	

取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味。

	苹果醋味饮料	浅棕色	
	番茄汁饮料	红色	
	青梅汁饮料	浅绿色	
杂质		无肉眼可见外来杂质, 允许有少量原物料沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2 规定。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
pH值	3.0~5.0	GB/T 5750.4
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/L	≤ 0.21	GB 5009.97
总酸(以柠檬酸计), %	≥ 0.1	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/L	≤ 0.1	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/L	≤ 0.2	GB 5009.263
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	≤ 0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/L	≤ 0.25	GB 5009.28
日落黄(以日落黄计), g/L	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红(以胭脂红计), g/L	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝(以亮蓝计), g/L	≤ 0.025	GB 5009.35
柠檬黄(以柠檬黄计), g/L	≤ 0.02	GB 5009.35
展青霉素, μg/L	≤ 10	GB 5009.185
可溶性固形物(20°C折光计法), %	≥ 2.0	GB/T 12143

*注: 相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时, 各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1。
日落黄仅限香蕉汁饮料、芒果汁饮料、哈密瓜汁饮料、木瓜汁饮料、枇杷汁饮料、西柚汁饮料、柠檬汁饮料、山楂汁、菠萝汁、苹果汁; 胭脂红仅限草莓汁饮料、红豆汁饮料、香芋汁饮料、桃汁饮料、红枣枸杞饮料、酸梅汁饮料、山楂汁饮料; 亮蓝仅限蓝莓汁饮料、青梅汁饮料; 柠檬黄仅限青梅汁饮料

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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
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) ≤	10				GB 4789.15
酵母*/ (CFU/mL) ≤	10				
样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注：霉菌；酵母应严于GB 7101的规定					

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 加工过程中的卫生要求

加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 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

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

Q B

编制说明

本标准适用于以地下水（经粗滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩草莓汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩西番莲汁、浓缩荔枝汁、浓缩樱桃汁、浓缩西柚汁、浓缩柠檬汁、浓缩菠萝汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩橙汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩番茄汁、浓缩青梅汁）中的几种为主要原料，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用盐、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）、羧甲基纤维素钠、木糖醇、酿造食醋、冰醋酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食用色素【日落黄、胭脂红、亮蓝、果绿（柠檬黄、亮蓝）、焦糖色】、食用香精（草莓味香精、哈密瓜味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、西番莲味香精、荔枝味香精、樱桃味香精、西柚味香精、柠檬味香精、菠萝味香精、胡萝卜味香精、番茄味香精、桃味香精、枇杷味香精、红枣味香精、橙味香精、葡萄味香精、苹果味香精、山楂味香精、番茄味香精、青梅味香精）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量 $\geq 10\%$ 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》的有关规定，参照 GB 10789《饮料通则》、《其他饮料类生产许可证审查细则》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。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市智力多食品饮料有限公司