



411138S-2018



漯河市嘉蒙乳业有限公司企业标准

Q/LJR 0010S-2018

果汁饮料

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

漯河市嘉蒙乳业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》编写。

本标准由漯河市嘉蒙乳业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:张俊合、张志勇。

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（经过滤和反渗透处理后的水）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩树莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩梨汁）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、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（又名阿斯巴甜）【含苯丙氨酸】、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用香精（桃香精、苹果香精、橙香精、芒果香精、蓝莓香精、石榴香精、树莓香精、猕猴桃香精、柠檬香精、西柚香精、红枣香精、山楂香精、菠萝香精、香蕉香精、哈密瓜香精、荔枝香精、百香果香精、梨子香精、榴莲香精）、色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、 β -胡萝卜素）的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装工艺加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定；浓缩桃汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩树莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.7 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。

2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.15 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.16 食用香精（桃香精、苹果香精、橙香精、芒果香精、蓝莓香精、石榴香精、树莓香精、猕猴桃

香精、柠檬香精、西柚香精、红枣香精、山楂香精、菠萝香精、香蕉香精、哈密瓜香精、荔枝香精、百香果香精、梨子香精、榴莲香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.19 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）【含苯丙氨酸】应符合 GB 1886.47 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
性状		液体，均匀一致，允许有少量果肉及原料成分沉淀。	从样品中取出 1 瓶（袋），置一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合左侧规定。
色泽	桃汁饮料	呈粉黄色的色泽，且均匀一致。	
	苹果汁饮料	呈苹果绿色的色泽，且均匀一致。	
	橙汁饮料	呈橙黄色的色泽，且均匀一致。	
	芒果汁饮料	呈橙黄色的色泽，且均匀一致。	
	蓝莓汁饮料	呈深蓝色的色泽，且均匀一致。	
	石榴汁饮料	呈深红色的色泽，且均匀一致。	
	树莓汁饮料	呈红色的色泽，且均匀一致。	
	猕猴桃汁饮料	呈半透明状，无色，且均匀一致。	
	柠檬汁饮料	呈透明状，无色，且均匀一致。	
	西柚汁饮料	呈透明状，无色，且均匀一致。	
	红枣汁饮料	呈深红色的色泽，且均匀一致。	
	山楂汁饮料	呈深红色的色泽，且均匀一致。	
	菠萝汁饮料	呈黄色的色泽，且均匀一致	
	香蕉汁饮料	呈浅黄色的色泽，且均匀一致	
	哈密瓜汁饮料	呈黄色的色泽，且均匀一致	
	荔枝汁饮料	呈浅黄色的色泽，且均匀一致	
	百香果汁饮料	呈黄色的色泽，且均匀一致	
梨汁饮料	呈黄色的色泽，且均匀一致		
	桃汁饮料	具有水蜜桃的滋味，酸甜适口、无异味。	

滋味、气味	苹果汁饮料	具有苹果的滋味，酸甜适口、无异味。
	橙汁饮料	具有甜橙的滋味，酸甜适口、无异味。
	芒果汁饮料	具有芒果的滋味，酸甜适口、无异味。
	蓝莓汁饮料	具有蓝莓的滋味，酸甜适口、无异味。
	石榴汁饮料	具有石榴的滋味，酸甜适口、无异味。
	树莓汁饮料	具有树莓的滋味，酸甜适口、无异味。
	猕猴桃汁饮料	具有猕猴桃的滋味，酸甜适口、无异味。
	柠檬汁饮料	具有柠檬的滋味，酸甜适口、无异味。
	西柚汁饮料	具有西柚的滋味，酸甜适口、无异味。
	红枣汁饮料	具有红枣的滋味，酸甜适口、无异味。
	山楂汁饮料	具有山楂的滋味，酸甜适口、无异味。
	菠萝汁饮料	具有菠萝的滋味，酸甜可口、无异味
	香蕉汁饮料	具有香蕉的滋味，酸甜可口、无异味
	哈密瓜汁饮料	具有哈密瓜的滋味，酸甜可口、无异味
	荔枝汁饮料	具有荔枝的滋味，酸甜可口、无异味
百香果汁饮料	具有百香果的滋味，酸甜可口、无异味	
梨汁饮料	具有梨的滋味，酸甜可口、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量果肉及原料成分沉淀。	

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	试验方法	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	2.0	GB/T 12143
pH		3.0-4.5	GB/T 5750
总酸（柠檬酸计） g/L	≥	0.6	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
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/L	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸），g/L	≤	0.65	GB 5009.97
β-胡萝卜素 ^f ，g/L	≤	2.0	GB 5009.83

三氯蔗糖（蔗糖素），g/L	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^c ，g/L	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^d ，g/L	≤	0.025	GB 5009.35
展青霉素 ^e ，μg/L	≤	50	GB 5009.185

注：1、a：此项仅适用于苹果汁饮料、芒果汁饮料、猕猴桃汁饮料、菠萝汁饮料、香蕉汁饮料、哈密瓜汁饮料、荔枝汁饮料、百香果汁饮料、梨汁饮料； b：此项仅适用于桃汁饮料、芒果汁饮料、菠萝汁饮料、香蕉汁饮料、哈密瓜汁饮料、荔枝汁饮料、百香果汁饮料、梨汁饮料； c：此项仅适用于桃汁饮料、石榴汁饮料； d：此项仅适用于苹果汁饮料、蓝莓汁饮料、石榴汁饮料、猕猴桃汁饮料； e：此项仅适用于苹果汁饮料； f：适用于橙汁饮料。

2、相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。

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（/25mL）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二条
注 1：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行；					
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。					
注 3：霉菌、酵母菌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指标应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、pH、总酸、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群的检验。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（经过滤和反渗透处理后的水）、白砂糖、果葡糖浆、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩树莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩柠檬汁、浓缩西柚汁、浓缩红枣汁、浓缩山楂汁、浓缩菠萝汁、浓缩香蕉汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩荔枝汁、浓缩百香果汁、浓缩梨汁）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、结冷胶、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（又名阿斯巴甜）【含苯丙氨酸】、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、食用香精（桃香精、苹果香精、橙香精、芒果香精、蓝莓香精、石榴香精、树莓香精、猕猴桃香精、柠檬香精、西柚香精、红枣香精、山楂香精、菠萝香精、香蕉香精、哈密瓜香精、荔枝香精、百香果香精、梨子香精、榴莲香精）、色素（柠檬黄、日落黄、亮蓝、胭脂红、 β -胡萝卜素）的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装工艺加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，制定本企业标准，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。

漯河市嘉蒙乳业有限公司

QB