



411139S-2018



河南省世峰食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2018

---

# 果汁饮料

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

---

河南省世峰食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省世峰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：延登海

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（经砂滤、离子交换、活性炭吸附、超滤）、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、低聚果糖中的几种为原料，以柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬黄、焦糖色、山梨酸钾、食用香精（桃香精、苹果香精）的几种为辅料，经调配、均质、杀菌、灌装、封口而制成的果汁含量不低于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 浓缩桃汁、浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。
- 2.1.3 低聚果糖应符合 GB/T23528 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 食用香精（桃香精、苹果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 焦糖色应符合 GB1886.64 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  |       | 均匀浑浊液体                | 从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、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 的规定。 |
| 色泽  | 桃汁饮料  | 淡黄色                   |   |
|     | 苹果汁饮料 | 淡青色                   |   |
| 气味  | 桃汁饮料  | 桃汁香味，无异味              |   |
|     | 苹果汁饮料 | 苹果香味，无异味              |   |
| 滋味  | 桃汁饮料  | 酸甜味，无异味               |   |
|     | 苹果汁饮料 | 酸甜味，无异味               |   |
| 杂质  |       | 无肉眼可见外来杂质，久置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      | 试验方法          |
|-------------------------|---------|---------------|
| pH                      | 3.5-5.5 | GB/T 5750     |
| 可溶性固形物（20℃折光计法），%       | ≥ 4.0   | GB/T 12143    |
| 总酸（以柠檬酸计） g/L           | ≥ 0.3   | 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         | ≤ 0.30  | GB/T 5009.140 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/L         | ≤ 0.5   | GB 5009.28    |
| 柠檬黄，g/L                 | ≤ 0.05  | GB 5009.35    |
| 展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/L | ≤ 20    | GB 5009.185   |

注：1、柠檬黄指标仅限于桃汁饮料；b 展青霉素指标仅限于苹果汁饮料。

#### 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 <sup>a</sup> 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） ≤   | 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 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。  
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 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 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

果汁饮料是以生活饮用水（经砂滤、离子交换、活性炭吸附、超滤）、浓缩桃汁、浓缩苹果汁、低聚果糖中的几种为原料，以柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、柠檬黄、焦糖色、山梨酸钾、食用香精（桃香精、苹果香精）的几种为辅料，经调配、均质、杀菌、灌装、封口而制成的果汁含量不低于 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。

河南省世峰食品有限公司

H N

Q B