



410864S-2018



郑州市加洛力营养品有限公司企业标准

Q/ZJYY 0002S-2018

果汁饮料（浓浆型）

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

郑州市加洛力营养品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州市加洛力营养品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市加洛力营养品有限公司。

本标准主要起草人：王宗祥。

H N

Q B

果汁饮料（浓浆型）

1 范围

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

本标准适用于以浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩橙汁、香蕉原浆的一种为原料，加入生活饮用水（以深井水为源水，经精密过滤，一级反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、冰糖、蜂蜜、焦糖色的几种，经调配、超高温瞬时灭菌灌装制成的果汁含量为20%~50%的果汁饮料（浓浆型）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 浓缩梨汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.2 浓缩苹果汁应符合GB 18963的规定。
- 2.1.3 浓缩山楂汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.4 浓缩橙汁应符合GB 17325的规定。
- 2.1.5 香蕉原浆应符合SB/T 10198的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.9 冰糖应符合QB/T 1173的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.11 蜂蜜应符合GB 14963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 验 方 法 |
|------|------------|------------------|---|
| 色 泽 | 梨汁饮料（浓浆型） | 土黄色 | 从样品中取出50mL，倒入洁净的烧杯中，在室内自然光线下观察性状、色泽、杂质， |
| | 苹果汁饮料（浓浆型） | 深棕色 | |
| | 山楂汁饮料（浓浆型） | 棕红色 | |
| | 橙汁饮料（浓浆型） | 橙色 | |
| | 香蕉饮料（浓浆型） | 淡黄色 | |
| 气、滋味 | 梨汁饮料（浓浆型） | 具有梨汁的气味，甜味适口，无异味 | 嗅其气味，然后以 |

| | | | |
|-----|-----------------------|-------------------|----------------------|
| | 苹果汁饮料（浓浆型） | 具有苹果汁的气味，酸甜适口，无异味 | 温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质 |
| | 山楂汁饮料（浓浆型） | 具有山楂汁的酸味，酸甜适口，无异味 | |
| | 橙汁饮料（浓浆型） | 具有橙汁的甜味，甜味适口，无异味 | |
| | 香蕉饮料（浓浆型） | 具有香蕉的甜味，甜味适口，无异味 | |
| 性 状 | 液体 | | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量果肉沉淀 | | |

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° C折光计法），% | ≥ 20 | GB/T12143 |
| 总酸（以柠檬酸计），g/100g | ≥ 0.1 | GB/T12456 |
| 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 | GB 5009.13 |
| 二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），mg/L | ≤ 10 | GB 5009.34 |
| 展青霉素 ^a ，μg/L | ≤ 20 | GB 5009.185 |

注：a适合苹果汁饮料浓浆、山楂汁饮料浓浆。

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/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 1 | 10 | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |
| *霉菌, CFU/g ≤ | 10 | | | | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g ≤ | 10 | | | | GB 4789.15 |

标准“*”项严于国家标准 GB7101 的要求

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21;

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。

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

食品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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

果汁饮料（浓浆型）是以浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、浓缩橙汁、香蕉原浆的一种为原料，加入生活饮用水（以深井水为源水，经精密过滤，一级反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、冰糖、蜂蜜、焦糖色的几种，经调配、超高温瞬时灭菌灌装制成的果汁含量为20%-50%的果汁饮料（浓浆型）。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T10789《饮料通则》和GB7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101的规定。

郑州市加洛力营养品有限公司