



411361S-2018



河南省俊生实业集团有限公司企业标准

Q/HJS 0013S-2018

膳食纤维饮料

2018-05-17 发布

2018-05-17 实施

河南省俊生实业集团有限公司 发布

前 言

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

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南省俊生实业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙占山、李素英。

H N

Q B

膳食纤维饮料

1 范围

本标准规定了膳食纤维饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水经粗滤、精滤、反渗透，添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩蜜桃汁、脱色脱酸苹果汁、食品添加剂（柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、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、海藻酸钠、结冷胶、苯甲酸钠、山梨酸钾）、魔芋膳食纤维、食用香精（蜜桃味香精）为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装制成的膳食纤维饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 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 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 浓缩蜜桃汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 脱色脱酸苹果汁应符合 Q/SYF0001-2017 的规定，见附录 A。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 魔芋膳食纤维应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.17 食用香精（蜜桃味香精）应符合 GB 30616 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	检验办法
性状	液体	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。
色泽	无色透明	
气味、滋味	具有本品应有的清香气味、滋味、酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.1	GB/T 12143
pH	3.0~6.0	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L ≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）g/L ≤	0.15	GB/T 5009.140
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 ≤	0.5	GB 5009.28
膳食纤维，g/100mL ≥	1.5	GB 5009.88
注：1、防腐剂在混合使用时各自用量占 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。		

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				检验办法
	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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求符合 GB 12695 和 GB 14881 相关规定。

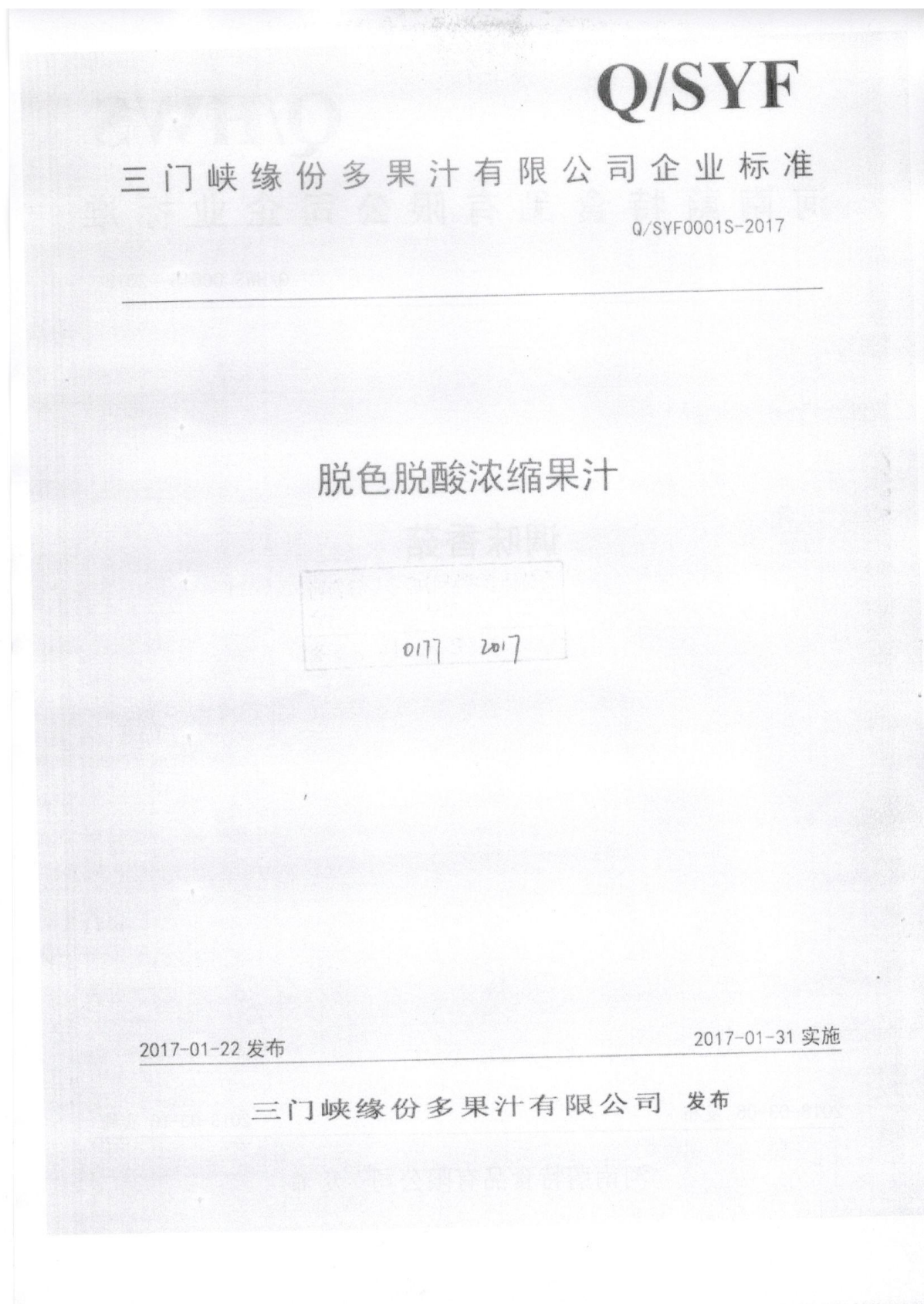
2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由三门峡缘份多果汁有限公司提出并起草。

本标准起草人：莫海伟、姚森、贾新娟、杭海珍。

本标准于 2017 年 01 月 22 日首次发布。

脱色脱酸浓缩果汁

1 范围

本标准规定了脱色脱酸浓缩果汁的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以新鲜、成熟适度的苹果、梨、红枣、葡萄为原料，经清洗、拣选、破碎、压榨、澄清、过滤、使用食品工业用吸附树脂脱色脱酸、浓缩、杀菌、灌装工序制成的可溶性固形物不低于40%的脱色脱酸浓缩果汁。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.21	食品安全国家标准 食品微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T6682	分析实验室用水规格和实验方法
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB/T18963	浓缩苹果汁
GB 24395	食品工业用吸附树脂
GB 25594	食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
NY/T 761	蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
SN/T2006	进出口果汁中铅、镉、砷、汞检测方法原子荧光光谱法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009) 《食品标识管理规定》	

3 分类

本产品根据水果类型进行分类,分为脱色脱酸浓缩苹果汁、脱色脱酸浓缩梨汁、脱色脱酸浓缩红枣汁、脱色脱酸浓缩葡萄汁。

3.1 脱色脱酸浓缩苹果汁是以新鲜、成熟适度的苹果为原料,经清洗、拣选、破碎、压榨、澄清、过滤、使用食品工业用吸附树脂脱色脱酸、浓缩、杀菌、灌装工序制成的可溶性固形物不低于40%的脱色脱酸浓缩果汁。

3.2 脱色脱酸浓缩梨汁是以新鲜、成熟适度的梨为原料,经清洗、拣选、破碎、压榨、澄清、过滤、使用食品工业用吸附树脂脱色脱酸、浓缩、杀菌、灌装工序制成的可溶性固形物不低于40%的脱色脱酸浓缩果汁。

3.3 脱色脱酸浓缩红枣汁是以新鲜、成熟适度的枣为原料,经清洗、拣选、破碎、压榨、澄清、过滤、使用食品工业用吸附树脂脱色脱酸、浓缩、杀菌、灌装工序制成的可溶性固形物不低于40%的脱色脱酸浓缩果汁。

3.4 脱色脱酸浓缩葡萄汁是以新鲜、成熟适度的葡萄为原料,经清洗、拣选、破碎、压榨、澄清、过滤、使用食品工业用吸附树脂脱色脱酸、浓缩、杀菌、灌装工序制成的可溶性固形物不低于40%的脱色脱酸浓缩果汁。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 苹果、梨、红枣、葡萄应干净清洁、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定；
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 果胶酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.1.4 淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.1.5 食品工业用吸附树脂应符合 GB 24395 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
性 状	透明粘稠状液体
色 泽	无色至淡黄色
气 味	具有苹果、梨、红枣、葡萄的香味，无异味
滋 味	味甜，无异味
杂 质	无外来肉眼可见杂质

4.3 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
可溶性固形物 (20℃, 以折光度计), % \geq	40
总酸 (以苹果酸或柠檬酸计), (g/100g) \leq	0.05
透光率 (625nm), (%) \geq	98
色值 (440nm) / (%) \geq	95
浊度/NTU \leq	3.0
果胶试验	阴性
淀粉试验	阴性
*铅 (以Pb计), mg/kg \leq	0.4
总砷 (以As计), mg/kg \leq	0.5
展青霉素 ($\mu\text{g}/\text{kg}$) \leq	50

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762

注2: 除可溶性固形物, 总酸外, 其余项目均在还原糖度下测定 (脱色脱酸浓缩苹果汁、脱色脱酸浓缩梨汁、脱色脱酸浓缩红枣汁的还原糖度为 11.5°Brix, 脱色脱酸浓缩葡萄汁的还原糖度为 10°Brix);
 (脱色脱酸浓缩苹果汁、脱色脱酸浓缩梨汁为 11.5°Brix)
 注3: 总酸中, 脱色脱酸苹果汁、脱色脱酸梨汁、脱酸浓缩红枣汁、脱色脱酸浓缩葡萄汁以苹果酸计;
 注4: 展青霉素指标, 仅适用于脱色脱酸浓缩苹果汁。

4.4 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	采样方案及限量			
	n	C	m	M
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ⁶
沙门氏菌, 25 mL	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL
霉菌和酵母, CFU/mL	≤ 10 ⁴			

4.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表4规定。

表4 净含量与允许短缺量

净含量 Q (mL)	允许短缺量 (T)	
	Q的百分比	mL
1000	1.5	-
10 000	-	150
25000	1	-
50000	-	500
200000	0.5	-

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4.7 其它卫生要求

应符合 GB 2762 、 GB 2763 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取样品 1 瓶置于烧杯中，在自然光条件下观察其色泽、性状，用水稀释到可溶性固形物为还原糖度后，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查其有无外来杂质。

5.2 理化指标检验

5.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 18963 规定的方法进行测定。

5.2.2 总酸

按 GB/T 18963 规定的方法进行测定。

5.2.3 透光率

按 GB/T 18963 规定的方法进行测定。

5.2.4 色值

5.2.4.1 仪器：分光光度计（精度： $\pm 0.5\%$ （T），波长精度： $\pm 1\text{nm}$ ）。

5.2.4.2 分析步骤：将浓缩汁试样用水稀释至可溶性固形物为还原糖度后，用 1cm 比色皿，以蒸馏水为参比，在 440nm 波长下测定其透光率为色值。

5.2.5 浊度

按 GB/T 18963 规定的方法进行测定。

5.2.6 果胶试验

按 GB/T 18963 规定的方法进行测定。

5.2.7 淀粉试验

按 GB/T 18963 规定的方法进行测定。

5.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.2.9 总砷

按 SN/T 2006 规定的方法测定。

5.2.10 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

5.3.2 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

5.3.3 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

5.3.4 霉菌和酵母计数

按 GB 4789.15 规定的方法进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原料入库前,必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

同一品种、同一批次罐、同一种规格的产品为一批。

6.3 抽样

一般情况下按每批产品的 3% 进行抽样,样品最低不低于 1500g。

6.4 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。出厂检验项目为:感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、透光率、色值、浊度、果胶试验、淀粉试验、大肠菌群计数、霉菌、酵母菌的检验。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标,一般情况下每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时;
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时;
- c) 停产三个月以上,又恢复生产时;
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时,则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时,可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检,若结果均符合标准要求时,则判定该产品为合格产品,若仍有一项不合格时,则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

Q/SYF0001S-2017

产品标志及标签应符合 GB/T 191 和 GB 7718 的有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

产品内包装用无菌袋包装，其质量标准符合 GB 18454 的要求，卫生标准符合 GB 9683 的要求。产品的外包装用钢桶质量标准符合 GB/T 325 的要求，卫生标准符合 GB 4805 的相应要求；外包装用瓦楞纸箱的质量标准符合 GB 6543 的要求。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，在运输过程中应避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的清洁卫生的 0-4℃ 仓库内，必须有防鼠设施，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 24 个月。

Q/SYF0001S-2017

编制说明

本标准适用于以新鲜、成熟适度的苹果、梨、红枣、葡萄为原料，经清洗、拣选、破碎、压榨、澄清、过滤、使用食品工业用吸附树脂脱色脱酸、浓缩、杀菌、灌装工序制成的可溶性固形物不低于40%的脱色脱酸浓缩果汁。

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 17325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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

三门峡缘份多果汁有限公司

2017年01月22日

编制说明

本标准是以地下水经粗滤、精滤、反渗透，添加白砂糖、果葡糖浆、浓缩蜜桃汁、脱色脱酸苹果汁、食品添加剂（柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、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、海藻酸钠、结冷胶、苯甲酸钠、山梨酸钾）、魔芋膳食纤维、食用香精（蜜桃味香精）为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装制成的膳食纤维饮料。

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 7101《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。

河南省俊生实业集团有限公司