



411224S-2018



郑州多味源食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0002S-2018

果汁饮料浓浆

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

郑州多味源食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州多味源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝朋伟、陆素珍。

H N

Q B

果汁饮料浓浆

1 范围

本标准规定了果汁饮料浓浆的分类、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、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩酸梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁），柠檬酸、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（AK-糖）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、食用香精（橙香精、桃香精、雪梨香精、苹果香精、蓝莓香精、酸梅香精、葡萄香精、芒果香精）中全部或部分为原料，经过调配、均质、杀菌、灌装等工序制成的现调机专用，饮用时与水按 1:7 冲调后果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料浓浆。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和的规定。
- 2.1.4 浓缩桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩酸梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁应符合 GB17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩橙汁应符合 GB/T21730 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.16 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.17 橙香精、桃香精、雪梨香精、苹果香精、蓝莓香精、酸梅香精、葡萄香精、芒果香精、可乐香精应符合 GB30616 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		指 标	试验方法
色 泽	橙汁饮料浓浆	橙黄色，色泽均匀	取样品适量与水按 1: 7 调匀后，倒入 50mL 烧杯中，在自然光条件下，观察色泽、性状，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质。
	桃汁饮料浓浆	桃黄色，色泽均匀	
	苹果汁饮料浓浆	果绿色，色泽均匀	
	雪梨汁饮料浓浆	微黄色，色泽均匀	
	蓝莓汁饮料浓浆	蓝紫色，色泽均匀	
	酸梅汁饮料浓浆	紫红色，色泽均匀	
	葡萄汁饮料浓浆	紫红色，色泽均匀	
	芒果汁饮料浓浆	黄红色，色泽均匀	
滋 味、 气 味	橙汁饮料浓浆	具有橙应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	桃汁饮料浓浆	具有桃应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	苹果汁饮料浓浆	具有苹果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	雪梨汁饮料浓浆	具有雪梨应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	蓝莓汁饮料浓浆	具有蓝莓应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	酸梅汁饮料浓浆	具有酸梅应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	葡萄汁饮料浓浆	具有葡萄应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
	芒果汁饮料浓浆	具有芒果应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口，无异味	
性状	均匀液体		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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	试验方法
pH 值	2.0-4.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物含量 (20℃折光仪法), %	≥ 5.0	GB/T 12143
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	≤ 2.1	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 1.4	GB/T 5009.140

环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/L ≤	4.2	GB 5009.97
柠檬黄, g/L (仅适用于橙汁饮料浓浆、桃汁饮料浓浆、苹果汁饮料浓浆、芒果汁饮料浓浆) ≤	0.28	GB 5009.35
日落黄, g/L (仅适用于橙汁饮料浓浆、芒果汁饮料浓浆) ≤	0.28	GB 5009.35
亮蓝, g/L (仅适用于苹果汁饮料浓浆、蓝莓汁饮料浓浆) ≤	0.175	GB 5009.35
苋菜红, g/L (仅适用于蓝莓汁饮料浓浆、酸梅汁饮料浓浆) ≤	0.28	GB 5009.35
展青霉素, μg/L (仅适用于苹果汁饮料浓浆) ≤	40	GB 5009.185

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(若非指定,均以 CFU/mL 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB4789.3 的平板计数法
*霉菌 ≤	10				GB4789.15
*酵母 ≤	10				GB4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
注: a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					
*霉菌与酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。					

2.5 净含量及允许短缺量的测定

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

4.7 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

出厂检验项目为：感官、pH 值、可溶性固形物含量、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆为主要原料，添加浓缩果汁（浓缩橙汁、浓缩桃汁、浓缩雪梨汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩酸梅汁、浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁），柠檬酸、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（AK-糖）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、食用香精（橙香精、桃香精、雪梨香精、苹果香精、蓝莓香精、酸梅香精、葡萄香精、芒果香精）中全部或部分为原料，经过调配、均质、杀菌、灌装等工序制成的现调机专用，饮用时与水按 1：7 冲调后果汁含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料浓浆。

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，参照了 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，制订本标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了果汁饮料浓浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。本标准中霉菌与酵母的指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

郑州多味源食品有限公司