



412984S-2017



济源市玉川饮品有限公司企业标准

Q/JYY 0018S-2017

多维果汁饮料

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

济源市玉川饮品有限公司 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。

本标准代替 Q/JYY0018S-2014《多维饮料》。

本标准与 Q/JYY0018S-2014《多维饮料》相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称。
- 理化指标中增加了 pH 值的范围。

本标准由济源市玉川饮品有限公司修订并起草。

本标准起草人：郑长征。

H N
Q B

多维果汁饮料

1 范围

本标准规定了多维果汁饮料的要求、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、一级反渗透）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、牛磺酸、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、杂果香精、水果香精、瓜拉纳香精为原料，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成果汁含量大于等于 10%的多维果汁饮料。

2 要求

2.1 原料

- 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 GB13104 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.6 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.16 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.17 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.20 杂果香精、水果香精、瓜拉纳香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。

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
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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
色 泽	金黄色	
气 味	具有本品应有的清香气味，无异味	
滋 味	酸甜味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	3.0—5.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤ 0.30	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
维生素 B ₆ ，mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ，μg/L	0.6~1.8	GB/T 5009.217
牛磺酸，g/L	0.4~0.6	GB 5009.169
烟酸，mg/L	3~18	GB 5009.89
柠檬黄，g/L	≤ 0.05	GB 5009.35

诱惑红, g/L	≤	0.05	GB 5009.141
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/L	≤	5.0	GB 5009.87

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				
沙门氏菌 (/25 mL)	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;
* 霉菌、酵母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应符合 JJF 1070 的规定。

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。

2.7 其它卫生要求

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

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

编制说明

多维果汁饮料是以生活饮用水（经过滤、一级反渗透）、白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、牛磺酸、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、杂果香精、水果香精、瓜拉纳香精为原料，经稀释、调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装而制成果汁含量大于等于 10% 的多维果汁饮料。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

济源市玉川饮品有限公司

2017 年 11 月 13 日