



411323S-2017



济源市伊思特生物科技有限公司

企业标准

Q/JYS 0008S-2017

果汁饮料

2017-06-14 发布

2017-06-14 实施

济源市伊思特生物科技有限公司
发布

前 言

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

本标准由济源市伊思特生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：范磊

本标准于 2017 年 05 月 19 日首次发布。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁或果肉（浓缩哈密瓜汁或果肉、浓缩石榴汁或果肉、浓缩葡萄汁或果肉、浓缩桃汁或果肉、浓缩苹果汁或果肉、浓缩梨汁或果肉、浓缩沙棘汁或果肉、浓缩芒果汁或果肉、浓缩枣汁或果肉、浓缩蓝莓汁或果肉、浓缩山楂汁或果肉、浓缩菠萝汁或果肉、浓缩柠檬汁或果肉、浓缩草莓汁或果肉、浓缩柚子汁或果肉）为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、椰果粒、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、食用香精（哈密瓜香精、石榴香精、葡萄香精、桃香精、苹果香精、梨香精、沙棘香精、芒果香精、枣香精、蓝莓香精、山楂香精、菠萝香精、柠檬香精、草莓香精、柚子香精），经调配、杀菌、灌装、封口加工而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 浓缩哈密瓜汁或果肉、浓缩石榴汁或果肉、浓缩葡萄汁或果肉、浓缩桃汁或果肉、浓缩苹果汁或果肉、浓缩梨汁或果肉、浓缩沙棘汁或果肉、浓缩葡萄汁或果肉、浓缩枣汁或果肉、浓缩蓝莓汁或果肉、浓缩山楂汁或果肉、浓缩菠萝汁或果肉、浓缩柠檬汁或果肉、浓缩草莓汁或果肉、浓缩柚子汁或果肉应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 椰果粒应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 苋菜红应符合 GB 1886.219 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 哈密瓜香精、石榴香精、葡萄香精、桃香精、苹果香精、梨香精、沙棘香精、葡萄香精、枣香精、蓝莓香精、山楂香精、菠萝香精、柠檬香精、草莓香精、柚子香精应符合 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	检验方法
性状		均匀一致液体	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	哈密瓜汁饮料	淡黄色	
	石榴汁饮料	深红色	
	葡萄汁饮料	浅绿色或棕红色	
	桃汁饮料	浅黄色	
	苹果汁饮料	黄绿色或淡褐色	
	梨汁饮料	淡黄色	
	沙棘汁饮料	棕黄色	
	芒果汁饮料	黄色	
	枣汁饮料	棕红色	
	蓝莓汁饮料	褐红色	
	山楂汁饮料	棕红色	
	菠萝汁饮料	黄色	
	柠檬汁饮料	淡白色或微黄色	
	草莓汁饮料	红色	

	柚子汁饮料	淡黄色	
气、滋味	哈密瓜汁饮料	味甜同时具有哈密瓜特有的气、滋味，无异味	
	石榴汁饮料	味甜同时具有石榴特有的气、滋味，无异味	
	葡萄汁饮料	味甜同时具有葡萄特有的气、滋味，无异味	
	桃汁饮料	味甜同时具有桃特有的气、滋味，无异味	
	苹果汁饮料	味甜同时具有苹果特有的气、滋味，无异味	
	梨汁饮料	味甜同时具有梨特有的气、滋味，无异味	
	沙棘汁饮料	味甜同时具有沙棘特有的气、滋味，无异味	
	芒果汁饮料	味甜同时具有芒果特有的气、滋味，无异味	
	枣汁饮料	味甜同时具有枣特有的气、滋味，无异味	
	蓝莓汁饮料	味甜同时具有蓝莓特有的气、滋味，无异味	
	山楂汁饮料	味甜同时具有山楂特有的气、滋味，无异味	
	菠萝汁饮料	味甜同时具有菠萝特有的气、滋味，无异味	
	柠檬汁饮料	味甜同时具有柠檬特有的气、滋味，无异味	
	草莓汁饮料	味甜同时具有草莓特有的气、滋味，无异味	
	柚子汁饮料	味甜同时具有柚子特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀		

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	检验方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	1.0 GB/T 12143
pH	2.5-5.0	GB/T 5750.4
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/L	≥	0.5 GB/T 12456
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/L	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/L	≤	0.3 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
山梨酸钾，g/L	≤	0.5 GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/L	≤	0.05 GB 5009.35
日落黄 ^b ，g/L	≤	0.05 GB 5009.35
胭脂红 ^c ，g/L	≤	0.025 GB 5009.35

苋菜红 ^d , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^e , g/L	≤	0.025	GB 5009.35
总砷(以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
展青霉素 ^f , μg/L	≤	10.0	GB 5009.185

注: 1、a 仅适用于梨汁饮料、苹果汁饮料、桃汁饮料、葡萄汁饮料、菠萝汁饮料、西柚汁饮料、芒果汁饮料、沙棘汁饮料。

2、b 仅适用于桃汁饮料、山楂汁饮料、菠萝汁饮料、芒果汁饮料、哈密瓜汁饮料。

3、c 仅适用于草莓汁饮料、石榴汁饮料、沙棘汁饮料。

4、d 仅适用于葡萄汁饮料、山楂汁饮料、西柚汁饮料、枣汁饮料、蓝莓汁饮料。

5、e 仅适用于苹果汁饮料、葡萄汁饮料。

6、f 仅适用于苹果汁饮料、山楂汁饮料。

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 ^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				GB 4789.15
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1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

注3: *霉菌、酵母指标严于GB7101《食品安全国家标准 饮料》。

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 规定。

2.7 其他卫生要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

H N

Q B

编制说明

果汁饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、浓缩果汁或果肉（浓缩哈密瓜汁或果肉、浓缩石榴汁或果肉、浓缩葡萄汁或果肉、浓缩桃汁或果肉、浓缩苹果汁或果肉、浓缩梨汁或果肉、浓缩沙棘汁或果肉、浓缩芒果汁或果肉、浓缩枣汁或果肉、浓缩蓝莓汁或果肉、浓缩山楂汁或果肉、浓缩菠萝汁或果肉、浓缩柠檬汁或果肉、浓缩草莓汁或果肉、浓缩柚子汁或果肉）为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、椰果粒、羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食用色素（焦糖色、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝）、食用香精（哈密瓜香精、石榴香精、葡萄香精、桃香精、苹果香精、梨香精、沙棘香精、芒果香精、枣香精、蓝莓香精、山楂香精、菠萝香精、柠檬香精、草莓香精、柚子香精），经调配、均质杀菌、灌装、封口加工而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 31121《果蔬汁类及其饮料》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》。

济源市伊思特生物科技有限公司

2017 年 05 月 19 日