



411567S-2017



济源市博牛饮品有限公司企业标准

Q/JBY 0011S-2017

果汁饮料

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

济源市博牛饮品有限公司 发布

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。

本标准由济源市博牛饮品有限公司提出。

本标准起草单位：济源市博牛饮品有限公司。

本标准主要起草人：王国平、刘小建。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水为水源水,经石英砂、活性炭、树脂过滤后,再经过反渗透净化,辅以浓缩桃汁、苹果汁、山楂汁、芒果汁、菠萝汁、蓝莓汁为主要原料,配以白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、羧甲基纤维素钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、食用香精(水蜜桃香精、苹果香精、山楂香精、芒果香精、菠萝香精、蓝莓香精),经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装制成的果汁含量(质量分数)不低于10%的果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 浓缩桃汁、苹果汁、山楂汁、芒果汁、菠萝汁、蓝莓汁应符合SB/T 10198的规定。

2.1.3 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。

2.1.4 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 果葡糖浆符合GB/T 20882和15203的规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.12 日落黄应符合GB6227.1 的规定。

2.1.13 苋菜红应符合GB 1886.219的规定。

2.1.14 水蜜桃香精、苹果香精、山楂香精、芒果香精、菠萝香精、蓝莓香精应符合GB 30616的规定。

2.1.15 亮蓝应符合GB 1886.218的规定。

2.1.16 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.17 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.18 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.19 浓缩苹果汁应符合QB/T 1687和GB 17325 的规定。

2.1.20 阿斯巴甜应符合GB 1886.47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	试验方法
性状		浑浊状液体、浊度适宜，允许有少量果肉沉淀	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、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	桃汁饮料	淡黄色	
	苹果汁饮料	淡黄色	
	山楂汁饮料	红褐色	
	芒果汁饮料	黄色	
	菠萝汁饮料	黄色	
气味	桃汁饮料	具有桃特有的鲜果香气，无异味	
	苹果汁饮料	具有苹果特有的鲜果香气，无异味	
	山楂汁饮料	具有山楂特有的鲜果香气，无异味	
	芒果汁饮料	具有芒果特有的鲜果香气，无异味	
	菠萝汁饮料	具有菠萝特有的鲜果香气，无异味	
滋味	桃汁饮料	具有桃应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	苹果汁饮料	具有苹果应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	山楂汁饮料	具有山楂应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	芒果汁饮料	具有芒果应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
	菠萝汁饮料	具有菠萝应有的滋味，酸甜适口，味感纯正	
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）/（%）	≥ 2.0	GB/T 12143
pH值	2.5-5.5	GB/T 10786
总酸（以一分子水柠檬酸计）/（g/L）	≥ 1.0	GB/T 12456
总砷（以As计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.04	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）/（g/L）	≤ 0.3	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）/（g/L）	≤ 0.15	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）	≤ 0.4	GB 5009.28
苯甲酸钠/（g/L）	≤ 0.15	GB 5009.28
柠檬黄/（g/L）	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄/（g/L）	≤ 0.05	GB 5009.35
苋菜红/（g/L）	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝/（g/L）	≤ 0.02	GB 5009.35
展青霉素（μg/L）	≤ 20	GB 5009.185
注：展青霉素仅适用于苹果汁饮料、山楂汁饮料。		
* 铅指标高于食品安全国家标准GB2762		
注：相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各用量占其使用量的比例之和不应超过1。		

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				检测方法
	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
霉菌*/（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
酵母*/（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100（CFU/mL）	1000（CFU/mL）	GB 4789.10
注：*霉菌、酵母严于食品安全国家标准GB7101的规定。					
金黄色葡萄球菌、沙门氏菌应符合GB29921的规定。					

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

净含量与允许短缺量应符合JJF1070规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

2.7 其它卫生要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB 2763的规定。

H N

Q B

编制说明

果汁饮料适用于以生活饮用水为水源水,经石英砂、活性炭、树脂过滤后,再经过反渗透净化,辅以浓缩桃汁、苹果汁、山楂汁、芒果汁、菠萝汁、蓝莓汁为主要原料,配以白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、羧甲基纤维素钠、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食用色素(柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝)、食用香精(水蜜桃香精、苹果香精、山楂香精、芒果香精、菠萝香精、蓝莓香精),经调配、均质、高温瞬时杀菌、灌装制成的果汁含量(质量分数)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 10789 饮料通则》、《GB 7101 食品安全国家标准 饮料》,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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

本标准中注:霉菌、酵母严于国标GB 7101的规定。

济源市博牛饮品有限公司

2017年06月14日