



416708S-2020



焦作中奥饮品有限公司企业标准

Q/JZA 0003S-2020

---

# 果蔬汁饮料

2020-10-28 发布

2020-10-28 实施

---

焦作中奥饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由焦作中奥饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李攀。

本标准自发布实施之日起替代 Q/JZA 0003S-2019。

H N

Q B

# 果蔬汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果蔬汁或浆（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩胡萝卜汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、果蔬粒（芒果粒、桔子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒、红枣粒、哈密瓜粒、梨粒、酸梅粒、石榴粒、桑椹粒、香蕉粒、百香果粒、卡曼橘粒、胡萝卜粒中的一种或几种）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、奇亚籽、乳清发酵液[水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种中的一种或几种）]、金银花提取液（金银花水煮提取）、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、冰乙酸、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、枇杷香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、酸梅汤香精、卡曼橘香精、椰子香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成的果蔬汁饮料（其中果蔬汁饮料类产品果汁含量不低于10%，果肉/浆饮料、复合果蔬肉/浆饮料的果浆含量不低于20%）。

产品根据所用原料的不同分为：柠檬汁饮料、西柚汁饮料、桔子汁饮料、蜜桃汁饮料、红枣汁饮料、葡萄汁饮料、蓝莓汁饮料、芒果汁饮料、苹果汁饮料、菠萝汁饮料、哈密瓜汁饮料、雪梨汁饮料、山楂汁饮料、酸梅汤汁饮料、橙汁饮料、黑加仑汁饮料、荔枝汁饮料、沙棘汁饮料、樱桃汁饮料、草莓汁饮料、桑椹汁饮料、香蕉汁饮料、猕猴桃汁饮料、百香果汁饮料、卡曼橘汁饮料、椰子汁饮料、枇杷汁饮料、胡萝卜汁饮料、复合果蔬汁饮料、乳酸菌味果汁饮料、乳酸菌味果蔬汁饮料、果肉/浆饮料、复合果蔬肉/浆饮料。

## 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 浓缩果蔬汁或浆（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩胡萝卜汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.21 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.29 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 果蔬粒（芒果粒、桔子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒、红枣粒、哈密瓜粒、梨粒、酸梅粒、石榴粒、桑椹粒、香蕉粒、百香果粒、卡曼橘粒、胡萝卜粒）应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.37 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 版的规定。
- 2.1.40 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.41 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.42 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.43 冰乙酸应符合 GB 1886.10 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	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

## 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（以柠檬酸计），g/L	≥	0.1	GB/T 12456
pH 值		2.5~5.5	GB 5009.237
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
总磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg （适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、苹果粒、山楂粒的产品）	≤	20	GB 5009.185
<sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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* ≤	15				GB 4789.15
酵母，CFU/mL* ≤	15				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
<sup>a</sup> 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 的规定。					

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）、浓缩果蔬汁或浆（浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩桔子汁、浓缩西柚汁、浓缩蜜桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩雪梨汁、浓缩山楂汁、浓缩酸梅汁、浓缩橙汁、浓缩黑加仑汁、浓缩荔枝汁、浓缩沙棘汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩草莓汁、浓缩桑椹汁、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁、浓缩百香果汁、浓缩椰子汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩胡萝卜汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、果蔬粒（芒果粒、桔子粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒、红枣粒、哈密瓜粒、梨粒、酸梅粒、石榴粒、桑椹粒、香蕉粒、百香果粒、卡曼橘粒、胡萝卜粒中的一种或几种）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、奇亚籽、乳清发酵液[水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳杆菌、发酵乳杆菌、副干酪乳杆菌、瑞士乳杆菌、嗜热链球菌、乳酸乳球菌乳酸亚种中的一种或几种）]、金银花提取液（金银花水煮提取）、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、冰乙酸、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、枇杷香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、酸梅汤香精、卡曼橘香精、椰子香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌或臭氧杀菌、灌装、封口、包装而成的果蔬汁饮料（其中果蔬汁饮料类产品果汁含量不低于10%，果肉/浆饮料、复合果蔬肉/浆饮料的果浆含量不低于20%）。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作中奥饮品有限公司