



416718S-2020



焦作市恒伟饮品有限公司企业标准

Q/JHY 0003S-2020

果蔬汁饮料

2020-10-30 发布

2020-10-30 实施

焦作市恒伟饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由焦作市恒伟饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵小雨。

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。

本标准适用以生活饮用水（过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浆）（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂原浆、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁或蓝莓原浆、浓缩黄桃汁或黄桃原浆、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁或椰子浆、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩百香果汁的一种或多种）为原料，加入水果（橙、水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、苹果、柠檬、蓝莓、黄桃、红枣、梨、樱桃、椰子、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、草莓、哈密瓜、香蕉、石榴、胡萝卜、乌梅、蔓越莓、百香果中的一种或几种）的果肉或果粒、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多种）]、植脂末（植物油、单，双硬脂酸甘油酯、麦芽糊精）、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸或 DL-苹果酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、琼脂、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、β-胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精、蔓越莓香精、百香果香精、乳酸菌香精中的一种或几种）中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的果蔬汁饮料（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%）。

根据原辅料不同可分为：橙汁饮料、水蜜桃汁饮料、芒果饮料、菠萝汁饮料、葡萄汁饮料、山楂汁饮料、苹果汁饮料、柠檬汁饮料、蓝莓汁饮料、黄桃汁饮料、红枣汁饮料、梨汁饮料、樱桃汁饮料、椰子汁饮料、西瓜汁饮料、猕猴桃汁饮料、荔枝汁饮料、西柚汁饮料、草莓汁饮料、哈密瓜汁饮料、香蕉汁饮料、石榴汁饮料、胡萝卜汁饮料、乌梅汁饮料、蔓越莓汁饮料、百香果汁饮料、乳酸菌味果汁饮料、乳酸菌味果蔬汁饮料、复合果蔬汁饮料、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（浆）（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂原浆、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁或蓝莓原浆、浓缩黄桃汁或黄桃原浆、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁或椰子浆、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩百香果汁）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 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 琼脂应符合 GB 1886.239 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。
- 2.1.33β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.34 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精、蔓越莓香精、百香果香精、乳酸菌香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 水果（橙、水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、苹果、柠檬、蓝莓、黄桃、红枣、梨、樱桃、椰子、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、草莓、哈密瓜、香蕉、石榴、胡萝卜、乌梅、蔓越莓、百香果）的果肉或果粒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.37 奇亚籽应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

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	≤ 0.04	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

环己基氨基磺酸钠 ^a （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 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 ^b （以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
<p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>^a仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>^b仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品；</p> <p>^c仅适用于金属罐装的产品；</p> <p>^d适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁、山楂原浆、苹果果肉或果粒、山楂果肉或果粒的产品；</p> <p>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。</p>			

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 ^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	≤	20			GB 4789. 15	
酵母, CFU/mL	≤	20			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
° 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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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(适用于非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(适用于非经商业无菌生产的产品)、霉菌(适用于非经商业无菌生产的产品)、酵母(适用于非经商业无菌生产的产品)、商业无菌(适用于经商业无菌生产的产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水（过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浆）（浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁或芒果原浆、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩山楂汁或山楂原浆、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁或蓝莓原浆、浓缩黄桃汁或黄桃原浆、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁或椰子浆、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩百香果汁的一种或多种）为原料，加入水果（橙、水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、苹果、柠檬、蓝莓、黄桃、红枣、梨、樱桃、椰子、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、草莓、哈密瓜、香蕉、石榴、胡萝卜、乌梅、蔓越莓、百香果中的一种或几种）的果肉或果粒、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多种）]、植脂末（植物油、单，双硬脂酸甘油酯、麦芽糊精）、白砂糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸或 DL-苹果酸、乳酸、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、琼脂、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、β-胡萝卜素、维生素 C(抗坏血酸)、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精、蔓越莓香精、百香果香精、乳酸菌香精中的一种或几种）中的多种为原料，经调配、杀菌、灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的果蔬汁饮料（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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作市恒伟饮品有限公司