



410181S-2021



新乡市及时雨饮品股份有限公司企业标准

Q/XJY 0006S-2021

果蔬汁饮料

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

新乡市及时雨饮品股份有限公司 发布

前言

本标准由新乡市及时雨饮品股份有限公司提出。

本标准由河南省山楂综合利用工程研究中心、新乡市及时雨饮品股份有限公司共同起草。

本标准主要起草人：宋小锋、吕增峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/XJY 0006S-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（经二级反渗透、过滤）、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩西番莲汁、浓缩山楂汁、浓缩番石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩红梨汁、浓缩酸枣汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩火龙果汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩黄桃汁、浓缩桔子汁、浓缩枇杷汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩沙棘果汁、浓缩木瓜汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩香蕉汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、亮蓝、山梨酸钾、食品用香精（苹果香精、橙味香精、芒果香精、西番莲香精、山楂香精、石榴香精、荔枝味香精、梨味香精、枣味香精、蓝莓香精、柠檬香精、火龙果香精、黄桃香精、桔子香精、枇杷香精、草莓香精、树莓香精、桑葚香精、木瓜香精、哈密瓜香精、菠萝香精、樱桃香精、猕猴桃香精、香蕉香精、玫瑰香精、桂花香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、杀菌灌装（或灌装杀菌）、包装而成的果蔬汁含量不少于 10% 果蔬汁饮料。

根据果蔬汁种类不同分为不同种类：复合西番莲汁饮料、芒果汁饮料、山楂汁饮料、胡萝卜汁饮料、复合火龙果汁饮料、番石榴汁饮料、复合荔枝汁饮料、酸枣汁饮料、红枣汁饮料、冰糖雪梨汁饮料、桂花味雪梨汁饮料、红梨汁饮料、蓝莓汁饮料、黄桃汁饮料、橙汁饮料、沙棘汁饮料、桔子汁饮料、枇杷汁饮料、石榴汁饮料、草莓汁饮料、树莓汁饮料、桑葚汁饮料、木瓜汁饮料、哈密瓜汁饮料、菠萝汁饮料、樱桃汁饮料、玫瑰味樱桃汁饮料、柠檬汁饮料、猕猴桃汁饮料、苹果汁饮料、香蕉汁饮料、复合胡萝卜汁饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩西番莲汁、浓缩山楂汁、浓缩番石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩红梨汁、浓缩酸枣汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩火龙果汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩黄桃汁、浓缩桔子汁、浓缩枇杷汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩沙棘果汁、浓缩木瓜汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩香蕉汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

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

2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.18 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 食品用香精（苹果香精、橙味香精、芒果香精、西番莲香精、山楂香精、石榴香精、荔枝味香精、梨味香精、枣味香精、蓝莓香精、柠檬香精、火龙果香精、黄桃香精、桔子香精、枇杷香精、草莓香精、树莓香精、桑葚香精、木瓜香精、哈密瓜香精、菠萝香精、樱桃香精、猕猴桃香精、香蕉香精、玫瑰香精、桂花香精）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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	液态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置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
pH 值	2.5~5.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物(20℃,折光计法),% ≥	1.0	GB/T 12143

铅*（以 Pb 计），mg/L	≤	0.04	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^d ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^d ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^d ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^c ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^c ，g/kg	≤	0.05	
亮蓝 ^c ，g/kg	≤	0.025	
诱惑红 ^c ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
锌、铜、铁总和 ^e ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
锡（以 Sn 计） ^e ，mg/kg	≤	150	GB 5009.16
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适于原料中添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品； 注 3：b 指标仅适于原料中添加 β-胡萝卜素的产品； 注 4：c 指标仅适于原料中添加该色素的产品； 注 5：d 指标仅适于原料中添加该甜味剂的产品； 注 6：e 指标仅适于金属罐装产品； 同一功能的食品添加剂（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

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
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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、商业无菌（仅限于按商业无菌生产的产品）、菌落总数（仅限于按非商业无菌生产的产品）及大肠菌群（仅限于按非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

本标准适用于以生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩西番莲汁、浓缩山楂汁、浓缩番石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩雪梨汁、浓缩红梨汁、浓缩酸枣汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩柠檬汁、浓缩火龙果汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩黄桃汁、浓缩桔子汁、浓缩枇杷汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩桑葚汁、浓缩沙棘果汁、浓缩木瓜汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩香蕉汁中的一种或几种）为原料，添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、胭脂红、诱惑红、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、亮蓝、山梨酸钾、食品用香精（苹果香精、橙味香精、芒果香精、西番莲香精、山楂香精、石榴香精、荔枝味香精、梨味香精、枣味香精、蓝莓香精、柠檬香精、火龙果香精、黄桃香精、桔子香精、枇杷香精、草莓香精、树莓香精、桑葚香精、木瓜香精、哈密瓜香精、菠萝香精、樱桃香精、猕猴桃香精、香蕉香精、玫瑰香精、桂花香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、杀菌灌装（或灌装杀菌）、包装而成的果蔬汁含量不少于 10% 果蔬汁饮料。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 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市及时雨饮品股份有限公司

QB