



411047S-2021



安阳市山水饮料有限公司企业标准

Q/ASS 0001S-2021

---

# 果蔬汁饮料

2021-05-20 发布

2021-05-20 实施

---

安阳市山水饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市山水饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柴红梅。

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为主要原料，添加浓缩果蔬汁/浆【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、胡萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、南瓜、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】或乌梅浓缩液（以乌梅为原料，添加或不添加山楂、陈皮、金银花、高良姜、丁香、甘草、桂花、玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的多种，经水煮提取、熬制、过滤），添加白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、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）、三氯蔗糖、食品用香精（酸梅香精、乌梅香精、桂花香精、玫瑰香精、水果香精、蔬菜香精、植物香精中的一种或几种）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类为：酸梅汤饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、混合果蔬汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬汁/浆应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 乌梅、山楂、陈皮、金银花、高良姜、丁香、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.4 桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 玫瑰茄（洛神花）应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.25 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.35 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.36 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.37 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.38  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.39 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.40 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

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

2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.44 食品用香精（酸梅香精、乌梅香精、桂花香精、玫瑰香精、水果香精、蔬菜香精、植物香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.45 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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                       | 从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，在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 |
| 色泽   | 具有产品应有的色泽                |                                                           |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，酸甜味         |                                                           |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮 |                                                           |

## 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              |                          | 3.0~6.0 | GB/T 5750.4               |
| 铅（以Pb计），mg/L     |                          | ≤ 0.05  | GB 5009.12                |
| <sup>a</sup> 防腐剂 | 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg         | ≤ 0.5   | GB 5009.28                |
|                  | 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg         | ≤ 1.0   | GB 5009.28                |
| <sup>a</sup> 着色剂 | 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg          | ≤ 0.1   | GB 5009.35                |
|                  | 日落黄（以日落黄计），g/kg          | ≤ 0.1   | GB 5009.35                |
|                  | 胭脂红（以胭脂红计），g/kg          | ≤ 0.05  | GB 5009.35                |
|                  | 诱惑红（以诱惑红计），g/kg          | ≤ 0.1   | GB 5009.141或<br>SN/T 1743 |
|                  | 苋菜红（以苋菜红计），g/kg          | ≤ 0.05  | GB 5009.35                |
|                  | 亮蓝（以亮蓝计），g/kg            | ≤ 0.025 | GB 5009.35                |
|                  | β-胡萝卜素，g/kg              | ≤ 2.0   | GB 5009.83                |
| <sup>a</sup> 甜味剂 | 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg         | ≤ 0.3   | GB/T 5009.140             |
|                  | 环己基氨基磺酸钠（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，g/kg          | ≤ 0.6   | GB 5009.263               |

|                                                                                                                                                           |                                              |   |      |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---|------|-------------|
|                                                                                                                                                           | 三氯蔗糖, g/kg                                   | ≤ | 0.25 | GB 22255    |
| <sup>b</sup>                                                                                                                                              | 磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | ≤ | 5.0  | GB 5009.256 |
| <sup>c</sup>                                                                                                                                              | 展青霉素, μg/kg                                  | ≤ | 30   | GB 5009.185 |
| 注: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1; b 仅适用于添加磷酸盐 (六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠) 的产品; c 仅适用于添加浓缩山楂汁 (浆)、浓缩苹果汁 (浆)、山楂的产品 |                                              |   |      |             |

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 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  |
| 注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 |                       |    |                 |                 |                 |
| 注 2: *霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水为主要原料，添加浓缩果蔬汁/浆【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、胡萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、南瓜、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】或乌梅浓缩液（以乌梅为原料，添加或不添加山楂、陈皮、金银花、高良姜、丁香、甘草、桂花、玫瑰茄（洛神花）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的多种，经水煮提取、熬制、过滤），添加白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、香兰素、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、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）、三氯蔗糖、食品用香精（酸梅香精、乌梅香精、桂花香精、玫瑰香精、水果香精、蔬菜香精、植物香精中的一种或几种）中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素 C）作为食品添加剂抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

安阳市山水饮料有限公司