



411619S-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

2021-07-17 发布

2021-07-17 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/ASS 0001S-2021 (备案号:411047S-2021)。

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】、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、薄荷、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、β-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≥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、薄荷应符合《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 β -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
^a 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
^a 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 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
^a 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
^b 磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素, $\mu\text{g/kg}$		≤	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 ^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 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】、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、薄荷、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、 β -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