



411701S-2021



洛阳锋发食品有限公司企业标准

Q/LFS 0001S-2021

果汁饮料

2021-07-24 发布

2021-07-24 实施

洛阳锋发食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳锋发食品有限公司提出。

本标准由洛阳锋发食品有限公司起草。

本标准主要起草人：高卫锋。

H N

Q B

果汁饮料

1 范围

本标准规定了果汁饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩树莓汁中的一种或几种）为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、维生素C（抗坏血酸）、食用盐、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（ β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食用香精（葡萄香精、芒果香精、苹果香精、橙香精、柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、菠萝香精、火龙果香精、枇杷香精、百香果香精、蓝莓香精、山楂香精、树莓香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌灌装、包装而成的果汁含量不少于10%果汁饮料。

根据所用原料不同分为不同种类：葡萄汁饮料、芒果汁饮料、苹果汁饮料、橙汁饮料、柠檬汁饮料、雪梨汁饮料、哈密瓜汁饮料、香蕉汁饮料、樱桃汁饮料、蜜桃汁饮料、猕猴桃汁饮料、菠萝汁饮料、火龙果汁饮料、枇杷汁饮料、百香果汁饮料、蓝莓汁饮料、山楂汁饮料、树莓汁饮料、复合山楂汁饮料、复合蓝莓汁饮料、复合树莓汁饮料、复合樱桃汁饮料、复合芒果汁饮料、复合果汁饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩树莓汁应符合 GB 17325 的规定。

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

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

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

- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，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	有本品特有的滋、气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质、允许有少量原料物质沉淀	

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), %	≥	0.3	GB/T 12143
pH 值		3.0~6.0	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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
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 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
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
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。</p> <p>注 1: a 适用于添加相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>注 2: b 展青霉素指标适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品。</p> <p>注 3: 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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

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	≤	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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。						

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。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（经过滤）、浓缩果汁（浓缩葡萄汁、浓缩芒果汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩雪梨汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩火龙果汁、浓缩枇杷汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩树莓汁中的一种或几种）为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、DL-苹果酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己氨基磺酸钠（甜蜜素）、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、维生素C（抗坏血酸）、食用盐、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（ β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食用香精（葡萄香精、芒果香精、苹果香精、橙香精、柠檬香精、雪梨香精、哈密瓜香精、香蕉香精、樱桃香精、蜜桃香精、猕猴桃香精、菠萝香精、火龙果香精、枇杷香精、百香果香精、蓝莓香精、山楂香精、树莓香精中的一种或几种）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌灌装、包装而成的果汁含量不少于 10% 果汁饮料。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》的要求制订了本企业标准，特制定本企业标准，作为组织生产，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 7101的规定。

洛阳锋发食品有限公司

QB