



411476S-2021



焦作市米奇食品饮料有限公司企业标准

Q/JMS 0007S-2021

山楂果汁果肉饮料

2021-07-04 发布

2021-07-04 实施

焦作市米奇食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市米奇食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：米兴才、司旭涛、陈洋。

H N
Q B

山楂果汁果肉饮料

1 范围

本标准规定了山楂果汁果肉饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、山楂原浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁）、陈皮（热水浸取）为原料，添加果葡糖浆、白砂糖、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、琼脂、果胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、山梨酸钾、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、山楂香精中的多种，经调配、均质、杀菌、灌装制成的果汁浆含量 $\geq 20\%$ 的山楂果汁果肉饮料。

2 要求

2.1 原辅材料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 山楂原浆应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.3 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.4 陈皮应符合DB44/T 604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 白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.9 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
- 2.1.10 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.11 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合GB 25531 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 天然胡萝卜素应符合GB 31624 的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.21 山楂香精应符合 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
性 状	均匀一致液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色泽	红色	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，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），% $\geq$	2.0	GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/L $\geq$	1.0	GB 12456
pH 值	3.0~5.0	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg $\leq$	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.87
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
展青霉素， $\mu\text{g/kg}$ $\leq$	20	GB 5009.185
铅（以 Pb 计），mg/L $\leq$	0.05	GB 5009.12

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 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL $\leq$	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, CFU/mL		5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a:样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。						
*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 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、总酸、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。

编制说明

山楂果汁果肉饮料以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、山楂原浆、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁）、陈皮（热水浸取）为原料，添加果葡糖浆、白砂糖、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、琼脂、果胶、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、山梨酸钾、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、维生素C、山楂香精中的多种，经调配、均质、杀菌、灌装制成的果汁浆含量 $\geq 20\%$ 的山楂果汁果肉饮料。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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、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提供依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市米奇食品饮料有限公司