



412333S-2021



温县乐品坊食品厂企业标准

Q/WLS 0005S-2021

果(蔬)汁饮料

2021-09-29 发布

2021-09-29 实施

温县乐品坊食品厂 发布

前 言

本标准由温县乐品坊食品厂提出并起草。

本标准起草人：任振兴、李珊珊、郑立红、吕中平。

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(经过滤、二级反渗透)、浓缩果(蔬)汁(浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩梨汁、浓缩桑葚汁、浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩桂圆汁、浓缩枸杞汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁中的一种或几种)为主要原料,加入库拉索芦荟凝胶、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、食用葡萄糖、聚葡萄糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、羧甲基纤维素钠、黄原胶、山梨酸钾、果胶、结冷胶、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、苋菜红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、 β -胡萝卜素、DL-苹果酸、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、卡拉胶、乙基麦芽酚、麦芽糊精、食用香精(甜橙香精、水蜜桃香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、葡萄香精、西柚香精、山楂香精、红枣香精、石榴香精、樱桃香精、胡萝卜香精、番茄香精、猕猴桃香精、梨香精、桑葚香精、菠萝香精、柠檬香精、木瓜香精、桂圆香精、枸杞香精、芦荟香精、青柠香精、桃香精、荔枝香精、哈密瓜香精、青梅香精中的一种或几种)中的几种,经乳化、调配、搅拌、过滤、均质、灭菌、灌装而制成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果(蔬)汁饮料。

根据所用原料不同分为不同的类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.3 浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩梨汁、浓缩桑葚汁、浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩桂圆汁、浓缩枸杞汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.12 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB1886.217 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.24 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告[2008]12 号的规定。
- 2.1.29 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.38 聚葡萄糖应符合 GB 25541 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	将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有果(蔬)汁饮料品种相应的色泽	
气、滋味	具有果(蔬)汁饮料品种相应的气、滋味，味酸甜、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), %	≥ 4.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~6.0	GB/T 5750.4
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≤ 0.1	GB 12456
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a (甜蜜素), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.97
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
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
苋菜红 ^a , g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.01	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
a 仅用于添加该食品添加剂的产品检验。 b 仅用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的饮料检测。 注：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。

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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
*霉菌、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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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（经过滤、二级反渗透）、浓缩果(蔬)汁（浓缩草莓汁、浓缩芒果汁、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩苹果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩山楂汁、浓缩红枣汁、浓缩石榴汁、浓缩樱桃汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩番茄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩梨汁、浓缩桑葚汁、浓缩菠萝汁、浓缩柠檬汁、浓缩木瓜汁、浓缩桂圆汁、浓缩枸杞汁、浓缩青柠汁、浓缩桃汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩青梅汁中的一种或几种）为主要原料，加入库拉索芦荟凝胶、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、食用葡萄糖、聚葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、羧甲基纤维素钠、黄原胶、山梨酸钾、果胶、结冷胶、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、苋菜红、胭脂红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、焦糖色、 β -胡萝卜素、DL-苹果酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、卡拉胶、乙基麦芽酚、麦芽糊精、食用香精（甜橙香精、水蜜桃香精、苹果香精、草莓香精、芒果香精、蓝莓香精、葡萄香精、西柚香精、山楂香精、红枣香精、石榴香精、樱桃香精、胡萝卜香精、番茄香精、猕猴桃香精、梨香精、桑葚香精、菠萝香精、柠檬香精、木瓜香精、桂圆香精、枸杞香精、芦荟香精、青柠香精、桃香精、荔枝香精、哈密瓜香精、青梅香精中的一种或几种）中的几种，经乳化、调配、搅拌、过滤、均质、灭菌、灌装而制成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

温县乐品坊食品厂