



413220S-2022

漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0022S-2022

果蔬汁饮料浓浆

2022-11-23 发布

2022-11-23 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：祁继春。

H N

Q B

果蔬汁饮料浓浆

1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以浓缩果蔬汁[浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑桔汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋(洋姜)汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁中的一种]、生活饮用水(井水经过滤、反渗透)为主要原料,加入果葡糖浆,添加或不添加白砂糖、麦芽糖、山梨糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、DL-苹果酸、L-苹果酸中的一种或几种,经调配、灭菌、灌装等工艺加工而成的果蔬汁含量 $\geq 30\%$ 的果蔬汁饮料浓浆。本产品需加水稀释6倍后食用。

根据原料不同产品可分为:蔬菜汁饮料浓浆、水果汁饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑桔汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋(洋姜)汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.11 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 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	粘稠液体,久置后允许有少量果肉沉淀	从样品中随机取出适量,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然
色泽	具有各品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各品种应有的气味和滋味,无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	后以温开水漱口，品其滋味
----	-----------	--------------

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℃，以折光计），g/100g	≥	65.0	GB/T 12143
总酸（以苹果酸计），g/kg	≥	3.0	GB 12456
*铅(以 Pb 计),mg/kg	≤	0.02	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品检验。			

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	10	10 ²	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
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。型

式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以浓缩果蔬汁[浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑桔汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋(洋姜)汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁中的一种]、生活饮用水(井水经过滤、反渗透)为主要原料,加入果葡糖浆,添加或不添加白砂糖、麦芽糖、山梨糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、DL-苹果酸、L-苹果酸中的一种或几种,经调配、灭菌、灌装等工艺加工而成的果蔬汁含量 $\geq 30\%$ 的果蔬汁饮料浓浆。本产品需加水稀释6倍后食用。

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,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河市永利食品有限公司