



413335S-2022



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0024S-2022

脱色脱酸果蔬汁饮料

2022-12-08 发布

2022-12-08 实施

漯河市永利食品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

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

脱色脱酸果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了脱色脱酸果蔬汁饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱色脱酸浓缩果蔬汁、生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为主要原料，添加低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、山梨糖醇中的一种或几种，经调配、灭菌、灌装等工序制成的果蔬汁含量≥20%的脱色脱酸果蔬汁饮料。

根据原料类型不同产品可分为：脱色脱酸果汁饮料、脱色脱酸蔬菜汁饮料、脱色脱酸果蔬汁饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 脱色脱酸浓缩果蔬汁应符合附录 A 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.4 低聚半乳糖应符合 GB 1903.27 的规定。

2.1.5 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 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，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、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	

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℃，以折光度计），%	≥ 65.0	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：1. 本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2. a 仅适用于脱色脱酸苹果汁饮料、脱色脱酸山楂汁饮料。

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
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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

脱色脱酸浓缩果蔬汁

1 范围

本标准规定了脱色脱酸浓缩果蔬汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以浓缩苹果汁、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、浓缩菊苣汁中的一种或几种为原料，经食品工业用吸附树脂脱色脱酸、浓缩、灭菌、灌装工序制成的脱色脱酸浓缩果蔬汁。

根据原料类型不同产品可分为：脱色脱酸浓缩果汁、脱色脱酸浓缩蔬菜汁、脱色脱酸浓缩果蔬汁。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.2 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 浓缩菠萝汁应符合 NY/T 873 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 浓缩山楂汁应符合 SB/T 10202 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 浓缩柑桔汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、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、浓缩菊苣汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 食品工业用吸附树脂应符合 GB/T 24395 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	粘稠状液体	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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、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	

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），%	≥ 65.0	GB/T 12143
可滴定酸(以苹果酸计)，%	≤ 0.5	GB 12456

透光率（625nm, 在 11.5 °Bx），%	≥	98	GB/T 18963
色值（440nm, 在 11.5 °Bx），%	≥	95	GB/T 18963
浊度, NTU	≤	3.0	GB/T 18963
淀粉试验		阴性	GB/T 18963
果胶试验		阴性	GB/T 18963
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	50 ^a	GB 5009.185
		20 ^b	
注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于脱色脱酸浓缩苹果汁、脱色脱酸浓缩山楂汁； b 仅适用于脱色脱酸浓缩果蔬汁中添加浓缩山楂汁、浓缩苹果汁的产品； 除可溶性固形物、可滴定酸、铅、展青霉素外，其余项目均在 11.5 °Brix 下测定；			

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	
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
菌落总数, CFU/mL ≤	100				GB 4789. 2
霉菌和酵母, CFU/mL ≤	100				GB 4789. 15
注：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

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、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

本标准适用于以脱色脱酸浓缩果蔬汁、生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为主要原料，添加低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖、山梨糖醇中的一种或几种，经调配、灭菌、灌装等工序制成的果蔬汁含量 $\geq 20\%$ 的脱色脱酸果蔬汁饮料。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，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