



410506S-2022



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0005S-2022

果蔬汁饮料浓浆

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

本标准自实施日起替代 Q/SYZJ 0005S-2020（备案号：413913S-2020）。

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。

本标准适用于以果蔬原浆/浓缩汁（浆）【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、番荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、红葡萄柚、红枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、西瓜、人参果、莲雾、杨梅、青梅、乌梅、桔、树梅、椰子、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】为原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、水果果肉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、番荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、红葡萄柚、红枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴（芭乐）、西瓜、人参果、莲雾、杨梅、青梅、乌梅、桔、树梅、红枣、椰子中的一种或几种】、蔬菜粒【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、红枣提取液（以红枣为原料，添加生活饮用水，经蒸煮、过滤而成）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糊精、食用盐中的一种或几种，添加乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、诱惑红、胭脂红、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、高粱红、葡萄皮红、杨梅红、食品用香精（水果香精、酸奶香精、盐香精、花卉香精、植物香精、蔬菜香精中的一种或几种）中的多种，经预处理、配料、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的果蔬汁饮料浓浆，本产品按照标签标示的方法稀释后饮用，且稀释后终产品的果蔬汁含量≥10%。

根据原辅料不同，产品分为：果汁饮料浓浆、蔬菜汁饮料浓浆、果蔬汁饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

- 2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 水果果肉、蔬菜粒应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 红枣提取液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖应符合 GB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.35 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

- 2.1.36 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.37 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.38 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.43 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.46 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.47 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.48 N-[N-（3,3-二甲基丁基）]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.49 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.50 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.53 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.54 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.55 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.56 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.57 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.58 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.59 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.60 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.61 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.62 食品用香精应符合 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	液体	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，

色泽	具有产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，按标签上所述的食用方法冲调后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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和上浮	

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），%		≥	10	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L		≤	0.05	GB 5009.12
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤	0.03	SN/T 3855 或GB 5009.278
^a 植酸，g/kg		≤	0.2	GB 5009.153
^a 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
	纽甜，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
^a 着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或 SN/T 1743
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素，μg/kg		≤	30	GB 5009.185
苋菜红（以苋菜红计），g/kg（仅适用于添加苋菜红的产品）		≤	0.05	GB 5009.35
注 1：a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品，其中甜味剂、着色剂应当按照标签标示的食用方法稀释后进行检验；				
b 仅适用于添加磷酸盐（六偏磷酸钠、三聚磷酸钠）的产品；				

c 仅适用于添加果蔬原浆/浓缩汁（浆）（苹果、山楂）、水果果肉（苹果、山楂）的产品。

注 2：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中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL	≤	15			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。

注 2：*霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以果蔬原浆/浓缩汁(浆)【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、番荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、红葡萄柚、红枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴(芭乐)、西瓜、人参果、莲雾、杨梅、青梅、乌梅、桔、树梅、椰子、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、萝卜、姜、甜玉米(或糯玉米)、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜(豆薯)、山药、香芋、芋头中的一种或几种】为原料,添加生活饮用水(经过滤、反渗透)、水果果肉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、海棠果、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、番荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、红葡萄柚、红枣、榴莲、西番莲、石榴、番石榴(芭乐)、西瓜、人参果、莲雾、杨梅、青梅、乌梅、桔、树梅、红枣、椰子中的一种或几种】、蔬菜粒【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、萝卜、姜、甜玉米(或糯玉米)、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜(豆薯)、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、红枣提取液(以红枣为原料,添加生活饮用水,经蒸煮、过滤而成)、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糊精、食用盐中的一种或几种,添加乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)、甜菊糖苷、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、诱惑红、胭脂红、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、高粱红、葡萄皮红、杨梅红、食品用香精(水果香精、酸奶香精、盐香精、花卉香精、植物香精、蔬菜香精中的一种或几种)中的多种,经预处理、配料、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的果蔬汁饮料浓浆,本产品按照标签标示的方法稀释后饮用,且稀释后终产品的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 。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,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作为食品添加剂抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司