



410973S-2022



新乡市大海金银花食品有限公司企业标准

Q/XDH 0010S-2022

# 果汁饮料

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

新乡市大海金银花食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市大海金银花食品有限公司提出。

本标准由新乡市大海金银花食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王绍海。

H N

Q B

# 果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果汁饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本规定适用于以深井水（经粗滤、反渗透）、果汁（浆）[浓缩苹果汁（浆）、石榴浓缩汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、芒果浓缩汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩雪梨汁（浆）、浓缩红梨汁（浆）、浓缩酸枣汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘果汁（浆）、浓缩木瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩卡曼橘汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、山楂浆、桃浆中的一种或几种]为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、食用盐、木糖醇、D-异抗坏血酸钠、紫胶红、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、三氯蔗糖、诱惑红、苋菜红、六偏磷酸钠、黄原胶、山梨酸钾、焦糖色、胭脂红、日落黄、亮蓝、食用香精（苹果香精、蓝莓香精、树莓香精、红枣香精、芒果香精、梨香精、桃香精、山楂香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌、灌装、包装而成的果汁（浆）含量不低于10%的果汁（浆）饮料。

根据原料不同分为：苹果汁饮料、石榴汁饮料、蓝莓汁饮料、树莓汁饮料、红枣汁饮料、芒果汁饮料、梨汁饮料、桃汁饮料、山楂汁饮料、橙汁饮料、西番莲汁饮料、荔枝汁饮料、雪梨汁饮料、红梨汁饮料、酸枣汁饮料、柠檬汁饮料、火龙果汁饮料、桔子汁饮料、枇杷汁饮料、草莓汁饮料、桑葚汁饮料、沙棘果汁饮料、木瓜汁饮料、菠萝汁饮料、樱桃汁饮料、卡曼橘汁饮料、猕猴桃汁饮料、香蕉汁饮料、葡萄汁饮料。

## 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 浓缩苹果汁（浆）应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.3 果蔬汁（浆）[石榴浓缩汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、芒果浓缩汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩雪梨汁（浆）、浓缩红梨汁（浆）、浓缩酸枣汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘果汁（浆）、浓缩木瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩卡曼橘汁（浆）、

浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）]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 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.12  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.13 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.25 紫胶红应符合 GB 1886.17 的规定。

2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.30 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.32 山楂浆、桃浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.33 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	检验方法	检验方法
性 状	液体，允许有少许果肉沉淀	随机从样品中抽取 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有原料物质沉淀	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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），% $\geq$	3.0	GB/T 12143 或 GB 5009.237
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计）g/L $\geq$	0.2	GB 12456
铅（以 Pb 计），mg/L $\leq$	0.05	GB 5009.12
<sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg $\leq$	0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾，g/kg $\leq$	0.30	GB/T 5009.140
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg $\leq$	0.6	GB 5009.263
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg $\leq$	0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 亮蓝，g/kg $\leq$	0.025	GB 5009.35
<sup>a</sup> 胭脂红，g/kg $\leq$	0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄，g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> $\beta$ -胡萝卜素，g/kg $\leq$	2.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg $\leq$	0.03	GB 5009.278
<sup>a</sup> 柠檬黄，g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
<sup>a</sup> 诱惑红，g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
<sup>a</sup> 苋菜红，g/kg $\leq$	0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 磷酸盐（以 $PO_4^{3-}$ 计），g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.256
展青霉素， $\mu$ /L [仅适用于添加浓缩山楂汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）、山楂浆的产品] $\leq$	20	GB 5009.185

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注：\*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 食品生产过程中卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、pH 值、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

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透）、果汁（浆）[浓缩苹果汁（浆）、石榴浓缩汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、芒果浓缩汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩雪梨汁（浆）、浓缩红梨汁（浆）、浓缩酸枣汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘果汁（浆）、浓缩木瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩卡曼橘汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、山楂浆、桃浆中的一种或几种]为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、食用盐、木糖醇、D-异抗坏血酸钠、紫胶红、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、三氯蔗糖、诱惑红、苋菜红、六偏磷酸钠、黄原胶、山梨酸钾、焦糖色、胭脂红、日落黄、亮蓝、食用香精（苹果香精、蓝莓香精、树莓香精、红枣香精、芒果香精、梨香精、桃香精、山楂香精中的一种或几种）中的几种，经调配、高温杀菌、灌装、包装而成的果汁（浆）含量不低于10%的果汁（浆）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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

维生素C在本产品种作为抗氧化剂使用。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

新乡市大海金银花食品有限公司