



411268S-2022



河南番顺生物科技有限公司企业标准

Q/HFSS 0002S-2022

番茄汁饮料

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

河南番顺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南番顺生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南番顺生物科技有限公司、河南省安康未来食品科技有限公司、河南省安康食品科技研究院。

本标准主要起草人：曾蜀华、张德功、温青玉、孙东弦、王瑞瑞、杜习缙。

H N

Q B

番茄汁饮料

1 范围

本标准规定了番茄汁饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以番茄为原料，经清洗、烫漂、去皮、破碎、打浆、果胶酶(黑曲霉*Aspergillus niger*)酶解、榨汁后，添加白砂糖、果葡萄浆、食用葡萄糖、果糖、低聚果糖、三氯蔗糖、甜菊糖苷、阿斯巴甜、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、山梨酸、苯甲酸的一种或几种，经加水调配、过滤或不过滤、均质、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的番茄汁含量 $\geq 70\%$ 的饮料。

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 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.10 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 果胶酶应符合 GB 1886.174和QB/T 4482 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39的规定。
- 2.1.17 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸应符合 GB 1886.183 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	从样品中取出50mL, 倒入一洁净白瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有与番茄汁液相符合的色泽	
气味与滋味	具有番茄汁应有的气味和滋味, 无异味	
其他杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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℃, 折光计法), %	≥	5.0	GB/T 12143
番茄红素, mg/100mL	≥	1.0	GB/T 14215
总酸 (以1分子水的柠檬酸计), g/L	≤	3.0	GB 12456
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
山梨酸及其钾盐 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.50	GB 5009.28
苯甲酸及其钠盐 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	GB 8270

注: 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占GB2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。
a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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	1	10	GB 4789.3
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

注意: a 采样方案按GB 4789.1的规定执行。
* 指该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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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、可溶性固形物、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以番茄为原料，经清洗、烫漂、去皮、破碎、打浆、果胶酶(黑曲霉*Aspergillus niger*)酶解、榨汁后，添加白砂糖、果葡萄浆、食用葡萄糖、果糖、低聚果糖、三氯蔗糖、甜菊糖苷、阿斯巴甜、羧甲基纤维素钠、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、山梨酸、苯甲酸的一种或几种，经加水调配、过滤或不过滤、均质、灭菌、灌装、封口、包装加工而成的番茄汁含量 $\geq 70\%$ 的饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南番顺生物科技有限公司

Q B