



411445S-2022



河南微妙餐饮管理有限公司企业标准

Q/HWM 0004S-2022

果汁饮料

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

河南微妙餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南微妙餐饮管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱梦迪。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁(浆)或果汁（浆）【浓缩青桔汁或青桔汁、浓缩柠檬汁或柠檬汁、浓缩覆盆子（树莓）汁或树莓汁、浓缩桑椹汁或桑椹汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩苹果汁、浓缩桃汁或桃浆、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩梨汁或梨浆、浓缩枣汁、浓缩芒果汁或芒果浆中的一种或几种】为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食品用香精（青柠香精、柠檬香精、树莓香精、桑椹香精、草莓香精、苹果香精、桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、梨香精、枣香精、芒果香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口等工艺加工而成的果汁（浆）含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

根据添加果汁不同产品可分：金桔柠檬汁饮料、覆盆子（树莓）汁饮料、桑椹汁饮料、草莓汁饮料、苹果汁饮料、桃汁饮料、猕猴桃汁饮料、山楂汁饮料、梨汁饮料、枣汁饮料、芒果汁饮料、复合果汁饮料。

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 浓缩果汁(浆)汁应符合 GB 17325 的规定
- 2.1.3 果汁（浆）应符合 GB/T 31121 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 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.10 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.14 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 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	均匀液体，久置允许有少量沉淀	从样品中取出 1 杯，倒入一透明烧杯中，在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	具有该产品特有色泽，色泽均一	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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），%	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		2.5~5.5	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； b 仅适用于添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁或山楂浆的产品。			

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 ≤	15				GB 4789. 15
※酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; ※霉菌、酵母严于食品安全国家标准 7101 的规定。					

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、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浆）或果汁（浆）【浓缩青桔汁或青桔汁、浓缩柠檬汁或柠檬汁、浓缩覆盆子（树莓）汁或树莓汁、浓缩桑椹汁或桑椹汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩苹果汁、浓缩桃汁或桃浆、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩梨汁或梨浆、浓缩枣汁、浓缩芒果汁或芒果浆中的一种或几种】为原料，加入白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食品用香精（青柠香精、柠檬香精、树莓香精、桑椹香精、草莓香精、苹果香精、桃香精、猕猴桃香精、山楂香精、梨香精、枣香精、芒果香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口等工艺加工而成的果汁（浆）含量 $\geq 10\%$ 的果汁饮料。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

维生素 C 在本标准中作抗氧化剂使用。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南微妙餐饮管理有限公司

QB