



411148S-2022



河南益品堂食品饮料有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2022

果汁饮料

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

河南益品堂食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由河南益品堂食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛社光。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0001S-2020。

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（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁中的一种或几种）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（ β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、诱惑红、亮蓝中的一种或几种）、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于10%的果汁饮料。

按照原料配方不同分为：苹果汁饮料、水蜜桃汁饮料、芒果汁饮料、梨汁饮料、草莓汁饮料、蓝莓汁饮料、山楂汁饮料、柠檬汁饮料、哈密瓜汁饮料、葡萄汁饮料、石榴汁饮料、荔枝汁饮料、西番莲汁饮料、香蕉汁饮料、猕猴桃汁饮料。

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 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。

2.1.3 浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 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。

2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.23 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.25 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	均匀透明液体，无沉淀	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
pH 值	3.0~6.0	GB 5009.237
可溶性固形物，%	≥ 2.0	GB/T 10786
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^a (以苋菜红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: a、仅适用于添加食品添加剂的产品的检测; b、展青霉素仅适用于添加浓缩苹果汁和浓缩山楂汁的产品检测; 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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行; *、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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、pH 值、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩芒果汁、浓缩草莓汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩山楂汁、浓缩柠檬汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩西番莲汁、浓缩香蕉汁、浓缩猕猴桃汁中的一种或几种）为主要原料，添加果葡糖浆、白砂糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用色素（β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、诱惑红、亮蓝中的一种或几种）、食品用香精（苹果味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、草莓味香精、梨味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、柠檬味香精、哈密瓜味香精、葡萄味香精、石榴味香精、荔枝味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、过滤、高温瞬时杀菌、灌装、包装而制成的果汁含量不低于10%的果汁饮料。按照原料配方不同分为：苹果汁饮料、水蜜桃汁饮料、芒果汁饮料、梨汁饮料、草莓汁饮料、蓝莓汁饮料、山楂汁饮料、柠檬汁饮料、哈密瓜汁饮料、葡萄汁饮料、石榴汁饮料、荔枝汁饮料、西番莲汁饮料、香蕉汁饮料、猕猴桃汁饮料。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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南益品堂食品饮料有限公司