



410354S-2023



临颍县宏品食品有限公司企业标准

Q/LHS 0004S-2023

果蔬汁（浆）饮料

2023-02-25 发布

2023-02-25 实施

临颍县宏品食品有限公司 发布

前 言

本标准由临颍县宏品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾金锋。

本标准自发布实施日起替代Q/LHS 0004S-2019。

H N
Q B

果蔬汁（浆）饮料

1 范围

本标准规定了果蔬汁（浆）饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以生活饮用水（过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浆）（浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁或蓝莓浆、浓缩黄桃汁或黄桃浆、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁或椰子浆、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁中的一种或几种）为原料，加入库拉索芦荟凝胶、苹果原醋、酿造食醋、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、琼脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、β-胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、均质或不均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的果蔬汁（浆）含量≥10%的果蔬汁（浆）饮料。

根据原料不同分为：单一型果蔬汁（浆）饮料、复合型果蔬汁（浆）饮料。

2 要求

2.1 原辅材料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 库拉索芦荟凝胶应符合原卫计委 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.4 苹果原醋、酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.16 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.29 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.34 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 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	取适量样品，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	2.0-5.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
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
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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钠 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^b ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 ^b （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
a 适用于使用相应食品添加剂的产品； b 仅适用于金属罐装饮料。 c 适用于添加山楂及其制品、浓缩苹果汁的饮料。 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。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
° 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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

出厂检验项目包括:感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用以生活饮用水（过滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浆）（浓缩山楂汁或山楂浆、浓缩芒果汁或芒果浆、浓缩香蕉汁或香蕉浆、浓缩橙汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩蓝莓汁或蓝莓浆、浓缩黄桃汁或黄桃浆、浓缩红枣汁、浓缩梨汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁或椰子浆、浓缩西瓜汁、浓缩猕猴桃汁或猕猴桃浆、浓缩荔枝汁、浓缩西柚汁、浓缩草莓汁或草莓浆、浓缩哈密瓜汁、浓缩石榴汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩乌梅汁、浓缩蔓越莓汁中的一种或几种）为原料，加入库拉索芦荟凝胶、苹果原醋、酿造食醋、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、乙基麦芽酚、黄原胶、卡拉胶、琼脂、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、β-胡萝卜素、维生素 C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、食品用香精（橙味香精、水蜜桃味香精、芒果味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、山楂味香精、苹果味香精、柠檬味香精、蓝莓味香精、黄桃味香精、红枣味香精、梨味香精、樱桃味香精、椰子味香精、西瓜味香精、猕猴桃味香精、荔枝味香精、西柚味香精、草莓味香精、哈密瓜味香精、香蕉味香精、石榴味香精、胡萝卜香精、乌梅香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、均质或不均质、杀菌后灌装（或灌装后杀菌）、加工而成的果蔬汁（浆）含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁（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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

临颍县宏品食品有限公司