410505S-2023

商丘市卓客食品有限公司企业标准

Q/SZS 0004S-2023

果蔬汁饮料浓浆

2023-03-23 发布　　2023-03-23 实施

商丘市卓客食品有限公司 发布

前　言

本标准由商丘市卓客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广召、郭艳伟。

HNQB

果蔬汁饮料浓浆

1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果蔬（原浆、浓缩汁）【草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、水蜜桃、黄桃、猕猴桃（奇异果）、西瓜、哈密瓜、玫珑蜜瓜、番木瓜、甜瓜、青瓜、菠萝、西番莲（百香果）、芒果、柚子、西柚、红西柚、葡萄、山楂、石榴、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、柳橙、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子、黄皮果、黄瓜、南瓜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、香菜、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、车厘子、青柠中的一种或几种】为原料，添加果蔬（果肉、蔬菜粒）【草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、水蜜桃、黄桃、猕猴桃（奇异果）、西瓜、哈密瓜、玫珑蜜瓜、番木瓜、甜瓜、青瓜、菠萝、西番莲（百香果）、芒果、柚子、西柚、红西柚、葡萄、山楂、石榴、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、柳橙、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子、黄皮果、黄瓜、南瓜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、香菜、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、车厘子、青柠中的一种或几种】、生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、蜂蜜、冰糖、赤砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐中的一种或几种，添加富马酸、dl-酒石酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、植酸、N-[N-(3，3 一二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、赤藓糖醇、甜菊糖苷、β-环状糊精、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、黄原胶（又名汉生胶）、卡拉胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、氯化钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、赤藓红、靛蓝、叶黄素、焦糖色、苋菜红、胭脂红、叶绿素铜钠盐、β-胡萝卜素、亮蓝、玫瑰茄红、日落黄、杨梅红、诱惑红、葡萄皮红、柠檬黄、高粱红、番茄红、食品用香精（水果味香精、蔬菜味香精、花卉味香精、粮食味香精、茶味香精、坚果味香精、糖香味精中的一种或几种）中的几种，经预处理、调配、加热、杀菌、灌装、包装加工而成的果蔬汁饮料浓浆（食品加工用）。

按照原料配方不同分为：果汁饮料浓浆、蔬菜汁饮料浓浆、果蔬汁饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 果蔬原浆应符合GB/T 31121 的规定。

2.1.2 果蔬浓缩汁应符合GB 17325 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4 和GB 15203 的规定。

2.1.4 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2 和GB 15203 的规定。

2.1.5 麦芽糖应符合GB/T 20883 和GB 15203 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。

2.1.7 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.8 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。

2.1.9 红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.10 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。

2.1.11 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.13 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.14 富马酸应符合GB 25546的规定。

2.1.15 dl-酒石酸应符合GB 1886.42的规定。

2.1.16 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

2.1.17 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。

2.1.18 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.20 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.21 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.22 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.23 植酸应符合GB 1886.237的规定。

2.1.24 N-[N-(3，3一二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）应符合GB 29944的规定。

2.1.25 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。

2.1.26 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

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

2.1.28 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合GB 25531的规定。

2.1.29 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.30 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。

2.1.31 β-环状糊精应符合GB 1886.352的规定。

2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。

2.1.33 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

2.1.34 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.35 果胶应符合GB 25533的规定。

2.1.36 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

2.1.37 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合GB 29945的规定。

2.1.38 黄原胶（又名汉生胶）应符合GB 1886.41的规定。

2.1.39 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。

2.1.40 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。

2.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.43 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。

2.1.44 结冷胶应符合GB 25535的规定。

2.1.45 明胶应符合GB 6783的规定。

2.1.46 氯化钾应符合GB 25585的规定。

2.1.47 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.48 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.49 焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。

2.1.50 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.51 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。

2.1.52 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.53 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。

2.1.54 靛蓝应符合GB 28317的规定。

2.1.55 叶黄素应符合GB 26405的规定。

2.1.56 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.57 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。

2.1.58 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。

2.1.59 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。

2.1.60 β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。

2.1.61 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。

2.1.62 玫瑰茄红应符合GB 28312的规定。

2.1.63 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.64 杨梅红应符合GB 31622的规定。

2.1.65 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。

2.1.66 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。

2.1.67 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.68 高粱红应符合GB 1886.32的规定。

2.1.69 番茄红应符合GB 28316的规定。

2.1.70 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.71 生活饮用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.72 水果果肉、蔬菜粒应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.73 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 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
可溶性固形物（以 20℃折光计）	≥	10	GB/T 12143
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
纽甜[a]，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
甜菊糖苷[a]（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
赤藓红[a]（以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄[a]（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
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
β-胡萝卜素[a]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
诱惑红[a]（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或SN/T1743

叶黄素[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.248
苯甲酸钠[b]（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾[b]（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
植酸[b]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.153
焦亚硫酸钠[b]（以二氧化硫残留计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
乙二胺四乙酸二钠[b]，g/kg	≤	0.03	SN/T 3855或GB 5009.278
磷酸盐[b]（以 PO_4^{3-}计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
dl-酒石酸[b]（以酒石酸计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
富马酸[b]，g/kg	≤	0.6	SN/T 2007
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.03	GB 5009.12
展青霉素[c]，μg/kg	≤	30	GB 5009.185
注 1：a、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测，甜味剂、着色剂应当按照标签标示的食用方法稀释后进行检验； b、仅适用于添加该食品添加剂产品的检测； c、展青霉素仅适用添加苹果、山楂产品检测； 注 2：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/g	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/g ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/g ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 注 2：* 霉菌和酵母指标严于国家标准 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、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。

HNQB

编制说明

本标准适用于以果蔬（原浆、浓缩汁）【草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、水蜜桃、黄桃、猕猴桃（奇异果）、西瓜、哈密瓜、玫珑蜜瓜、番木瓜、甜瓜、青瓜、菠萝、西番莲（百香果）、芒果、柚子、西柚、红西柚、葡萄、山楂、石榴、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、柳橙、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子、黄皮果、黄瓜、南瓜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、香菜、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、车厘子、青柠中的一种或几种】为原料，添加果蔬（果肉、蔬菜粒）【草莓、蓝莓、树莓、黑莓、蔓越莓、水蜜桃、黄桃、猕猴桃（奇异果）、西瓜、哈密瓜、玫珑蜜瓜、番木瓜、甜瓜、青瓜、菠萝、西番莲（百香果）、芒果、柚子、西柚、红西柚、葡萄、山楂、石榴、荔枝、龙眼（桂圆）、菠萝蜜、橙、柳橙、柑橘、火龙果、梨、李子、柠檬、枇杷、苹果、提子、桑葚、沙棘、柿子、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、榴莲、番石榴、芭乐、莲雾、番荔枝、杨梅、乌梅、桔子、覆盆子、红枣、椰子、黄皮果、黄瓜、南瓜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、香菜、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、车厘子、青柠中的一种或几种】、生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、蜂蜜、冰糖、赤砂糖、红糖、黑糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐中的一种或几种，添加富马酸、dl-酒石酸、乳酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、植酸、N-[N-(3，3 一二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、赤藓糖醇、甜菊糖苷、β-环状糊精、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、黄原胶（又名汉生胶）、卡拉胶、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、氯化钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、六偏磷酸钠、赤藓红、靛蓝、叶黄素、焦糖色、苋菜红、胭脂红、叶绿素铜钠盐、β-胡萝卜素、亮蓝、玫瑰茄红、日落黄、杨梅红、诱惑红、葡萄皮红、柠檬黄、高粱红、番茄红、食品用香精（水果味香精、蔬菜味香精、花卉味香精、粮食味香精、茶味香精、坚果味香精、糖香味精中的一种或几种）中的几种，经预处理、调配、加热、杀菌、灌装、包装加工而成的果蔬汁饮料浓浆（食品加工用）。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。

本产品按照标签标示的方法稀释后使用，该标准已明确为食品加工，不应提供给终端消费者。稀释后终产品的果蔬汁含量≥10%。

本标准中抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠作为抗氧化剂使用。

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。

商丘市卓客食品有限公司

H N
Q B