



412092S-2023

商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0005S-2023

果蔬汁饮料浓浆

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

本标准自实施日起替代 Q/SYZJ 0005S-2022（备案号：410506S-2022）。

H N

Q B

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（种类详见附录A）原浆/浓缩汁（浆）、诺丽果浆中的一种或两种为原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、水果（种类详见附录A）果肉、蔬菜粒【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、莴菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、果冻、米酒、椰果、西米（淀粉制品）、红枣提取液（以红枣为原料，添加生活饮用水，经蒸煮、过滤而成）、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、诱惑红、胭脂红、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、高粱红、葡萄皮红、杨梅红、赤藓红、天然胡萝卜素、甜菜红、天然苋菜红、胭脂虫红、萝卜红、姜黄、胭脂树橙、靛蓝、柑橘黄、食品用香精（水果香精、酸奶香精、盐香精、花卉香精、植物香精、蔬菜香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液中的一种或几种，经预处理、配料、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的果蔬汁饮料浓浆，本产品按照标签标示的方法稀释后饮用，且稀释后终产品的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 。

根据原辅料不同，产品分为：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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 果蔬浓缩汁（浆）、诺丽果浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 果冻应符合 GB 19299 的规定。

2.1.6 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.7 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.8 西米（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。。

2.1.9 红枣提取液应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.10白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.20六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.27乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.28羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.33海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.35阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.36结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.37明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.38氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.41焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.42柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.43日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.44亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.45苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.46诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.47胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.48 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.49叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.50高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.51葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.52杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.53赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.54天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.55甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.56天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.57食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.60乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.61 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.362 的规定。
- 2.1.62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。
- 2.1.63环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.64乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.65三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.66 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-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。
- 2.1.67甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.68赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.69罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.70麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 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，倒入一洁净烧杯中，按标签上所述的食用方法冲调后，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味气味，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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
铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.03	GB 5009.12
^a 植酸，g/kg		≤ 0.2	GB 5009.153
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg		≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg		≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤ 0.03	SN/T 3855 或GB 5009.278
^a 甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
	纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
	甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
^a 着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141 或SN/T 1743
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
	赤藓红（以赤藓红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
	胭脂树橙，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素，μg/kg		≤ 30	GB 5009.185

^d 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90
^e 锡(以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
<p>注 1: a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 其中甜味剂、着色剂应当按照标签标示的食用方法稀释后进行检验;</p> <p>b 仅适用于添加磷酸盐(六偏磷酸钠、三聚磷酸钠)的产品;</p> <p>c 仅适用于添加果蔬原浆/浓缩汁(浆)(苹果、山楂)、水果果肉(苹果、山楂)的产品;</p> <p>d 仅适用于金属罐装产品;</p> <p>e 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。</p> <p>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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

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	10	10 ²	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
<p>注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>注 2: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

(1) 果蔬为香蕉、龙眼肉(桂圆)、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚(西柚)、柑橘、菠萝(凤梨)、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴(芭乐)、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃(奇异果)、樱桃(车厘子)、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果(西番莲)、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子(油甘子)、鹅莓(醋栗)、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果(不老莓)、金桔、百合、黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、萝卜、姜、玉米、豌豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜(豆薯)、山药、香芋、芋头中的一种或几种。

(2) 水果为香蕉、龙眼肉(桂圆)、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚(西柚)、柑橘、菠萝(凤梨)、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴(芭乐)、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃(奇异果)、樱桃(车厘子)、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果(西番莲)、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子(油甘子)、鹅莓(醋栗)、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果(不老莓)、金桔中的一种或几种。

编制说明

本标准适用于以果蔬（种类详见附录A）原浆/浓缩汁（浆）、诺丽果浆中的一种或两种为原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透）、水果（种类详见附录A）果肉、蔬菜粒【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、红薯、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种】、果冻、米酒、椰果、西米（淀粉制品）、红枣提取液（以红枣为原料，添加生活饮用水，经蒸煮、过滤而成）、白砂糖、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、蜂蜜、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、植酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乙基麦芽酚、香兰素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、诱惑红、胭脂红、 β -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、高粱红、葡萄皮红、杨梅红、赤藓红、天然胡萝卜素、甜菜红、天然苋菜红、食品用香精（水果香精、酸奶香精、盐香精、花卉香精、植物香精、蔬菜香精中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液中的一种或几种，经预处理、配料、加热、灌装、杀菌、包装加工而成的果蔬汁饮料浓浆，本产品按照标签标示的方法稀释后饮用，且稀释后终产品的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准涉及产品作为食品加工用，不直接提供给消费者。

本标准中维生素C作为食品添加剂抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司