



412060S-2023



安阳市安氏春天饮品有限公司企业标准

Q/AAC 0002S-2023

果汁饮料

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

安阳市安氏春天饮品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市安氏春天饮品有限公司提出。

本标准由安阳市安氏春天饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨林、张炯、张丽、李哲伦、陈赛赛、安小伟、焦少军。

本标准自发布实施日起替代Q/AAC 0002S-2018(备案号：413015S-2018)。

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（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加仑汁、浓缩山楂汁、浓缩枸杞汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁中的一种或多种）为原料，辅以白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、椰果、蜂蜜、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸，三氯蔗糖、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、黄原胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、叶绿素铜钠盐、 β -胡萝卜素、红曲红、诱惑红、亮蓝、食用香精（桃味香精、芒果香精、葡萄香精、梨香精、橙香精、草莓香精、葡萄香精、枇杷香精、木瓜香精、红枣香精、樱桃香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、苹果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加仑香精、山楂香精，枸杞香精、西柚香精、胡萝卜香精、百香果香精、柠檬香精、石榴香精中的一种或多种）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不低于 10% 的果汁饮料。

根据所用原料不同分为：单一果汁饮料、复合果汁饮料。

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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.3 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.5 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 椰果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.10 浓缩桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩枇杷汁、浓缩樱桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩枣汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩黑加仑汁、浓缩山楂汁、浓缩枸杞汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩葡萄百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁应符合 GB 17325 的规定

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

2.1.12 桃味香精、芒果香精、葡萄香精、梨香精、橙香精、草莓香精、葡萄香精、枇杷香精、木瓜香

精、红枣香精、樱桃香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、苹果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加仑香精、山楂香精，枸杞香精、西柚香精、胡萝卜香精、百香果香精、柠檬香精、石榴香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 木糖醇符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖应符合 GB /T20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.29 红曲红应符合 GB 1886.181 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	从样品中取出 1 瓶，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	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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（20℃，折光计法），%	≥	0.1 GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.03 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25 GB 22255
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
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
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0 GB 5009.83
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5 GB 5009.260
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20 GB 5009.185
注 1：a 适用于添加相应食品添加剂的产品。 注 2：b 展青霉素指标适用于添加浓缩山楂汁和浓缩苹果汁的果汁饮料； 注 3：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 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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					
注 3：*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

生产加工过程的卫生要求应符合 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、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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经石英砂过滤、活性炭吸附、离子交换、反渗透处理）、浓缩果汁（浓缩桃汁、浓缩芒果汁、浓缩梨汁、浓缩橙汁、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩枣汁、浓缩樱桃汁、浓缩枇杷汁、浓缩蓝莓汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩木瓜汁、浓缩葡萄汁、浓缩菠萝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩黑加仑汁、浓缩山楂汁、浓缩枸杞汁、浓缩西柚汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩葡萄汁、浓缩百香果汁、浓缩柠檬汁、浓缩石榴汁中的一种或多种）为原料，辅以白砂糖、葡萄糖、果葡糖浆、椰果、蜂蜜、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸，三氯蔗糖、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、环己基氨基磺酸钠、黄原胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、焦糖色、叶绿素铜钠盐、 β -胡萝卜素、红曲红、诱惑红、亮蓝、食用香精（桃味香精、芒果香精、葡萄香精、梨香精、橙香精、草莓香精、葡萄香精、枇杷香精、木瓜香精、红枣香精、樱桃香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、苹果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、黑加仑香精、山楂香精，枸杞香精、西柚香精、胡萝卜香精、百香果香精、柠檬香精、石榴香精中的一种或多种）中的几种为辅料，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而制成果汁含量不低于 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/T 10789《饮料通则》和 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。

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。

安阳市安氏春天饮品有限公司

QB