



412552 S-2023



温县乐品坊食品厂企业标准

Q/WLS 0005S-2023

# 果（蔬）汁饮料

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

温县乐品坊食品厂 发布

## 前 言

本标准由温县乐品坊食品厂提出。

本标准由温县乐品坊食品厂起草。

本标准主要起草人：任振兴、李珊珊、郑立红 、吕中平。

本标准自发布实施日起替代Q/WLS 0005S-2022(备案号：413483S-2022)

H N  
Q B

# 果（蔬）汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果(蔬)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）为主要原料，添加浓缩果蔬汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩胡萝卜汁或浆、浓缩甘蔗汁中的一种或几种），辅于椰浆粉、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精）、蜂蜜、乳粉、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、苹果原醋、高浓缩可菲尔发酵液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾、食用香精】中的几种，辅以水果粒（芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、食用盐、海盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、聚葡萄糖、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、dL-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、大豆植物蛋白、乳酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、β-环状糊精、维生素C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、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、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、山梨糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、烟酸、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、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、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味味香精、西柚味香精、西瓜味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、乳酸菌味香精、黄瓜味香精、复合水果味香精、柑橘

味香精、胡萝卜香精、蜂蜜味香精中的一种或几种)中的一种或几种,经乳化、调配、搅拌、过滤、均质、灭菌、灌装而制成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果(蔬)汁饮料。

根据原辅料不同可分为:单一果汁饮料、复合果汁饮料、乳酸菌果汁饮料(灭活型)。

## 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 浓缩果蔬汁或浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 苹果原酯应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.4 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.5 椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 水果粒应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 高浓缩可菲尔发酵液应符合液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.18 食用盐、海盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.24 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.25 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.26 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.28 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.29 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.32DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.35D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.39 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.40 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.42 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.43 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.44 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.45 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.46 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.47  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.48 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.49D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.50 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.51 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.52 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.53 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.54 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.55 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.57 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.58 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。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.61 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.62 罗汉果甜苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.63 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.64 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.67 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.68 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.69 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.70 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.71 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.72 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.73 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.74 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.75 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.76 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.77 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.78 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.79 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.80 亮蓝应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.81 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.82 杨梅红应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.83 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.84 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.85 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.86 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.87 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.88 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

## 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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （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 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
胭脂红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
d1-酒石酸（以酒石酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
锌 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~20	GB 5009.14
镁 <sup>a</sup> ，mg/kg	30~60	GB 5009.241
烟酸 <sup>b</sup> ，mg/kg	3~18	GB 5009.89
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> ，μg/kg	0.6~1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>c</sup> ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

脲酶试验（仅适用于使用大豆植物蛋白的产品）	阴性	GB/T 5009.183
注：a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； b 仅适用于使用该食品营养强化剂的产品； c 该指标仅适用金属罐装产品，且未使用葡萄糖酸锌的产品；  同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 ≤	15				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 *霉菌、酵母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 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，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加浓缩果蔬汁或浆（浓缩苹果汁或浆、浓缩水蜜桃汁或浆、浓缩黄桃汁或浆、浓缩橙汁或浆、浓缩芒果汁或浆、浓缩草莓汁或浆、浓缩梨汁或浆、浓缩蓝莓汁或浆、浓缩山楂汁或浆、浓缩柠檬汁或浆、浓缩哈密瓜汁或浆、浓缩葡萄汁或浆、浓缩石榴汁或浆、浓缩荔枝汁或浆、浓缩西番莲汁或浆、浓缩香蕉汁或浆、浓缩猕猴桃汁或浆、浓缩红枣汁或浆、浓缩桔子汁或浆、浓缩菠萝汁或浆、浓缩樱桃汁或浆、浓缩青梅汁或浆、浓缩椰子汁或浆、浓缩黑加仑汁或浆、浓缩枸杞汁或浆、浓缩枇杷汁或浆、浓缩沙棘汁或浆、浓缩火龙果汁或浆、浓缩蔓越莓汁或浆、浓缩桑葚汁或浆、浓缩柚子汁或浆、浓缩百香果汁或浆、浓缩山竹汁或浆、浓缩西柚汁或浆、浓缩西瓜汁或浆、浓缩酸梅汁或浆、浓缩白兰瓜汁或浆、浓缩青柠汁或浆、浓缩胡萝卜汁或浆、浓缩甘蔗汁中的一种或几种），辅于椰浆粉、果葡糖浆、白砂糖、食用葡萄糖、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精）、蜂蜜、乳粉、麦芽糖、赤砂糖、红糖、黑糖、结晶果糖、冰糖、苹果原醋、高浓缩可菲尔发酵液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾、食用香精】中的几种，辅以水果粒（芒果粒、柑橘粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、山楂粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、食用盐、海盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、阿拉伯胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、聚葡萄糖、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、d1-酒石酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、大豆植物蛋白、乳酸、双乙酰酒石酸单双甘油酯、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、β-环状糊精、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、磷酸、冰乙酸、香兰素、乙基麦芽酚、麦芽糊精、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、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、山梨糖醇、苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用色素【β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、亮蓝、焦糖色、杨梅红、姜黄、红曲黄色素、天然胡萝卜素、甜菜红、叶绿素铜钠盐中的一种或几种】、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、黄桃味香精、西番莲味香精、香蕉味香精、猕猴桃味香精、红枣味香精、桔子味香精、菠萝味香精、橙子味香精、樱桃味香精、青梅味香精、椰子味香精、黑加仑味香精、枸杞味香精、枇杷味香精、沙棘味香精、火龙果味香精、蔓越莓味香精、桑葚味香精、柚子味香精、百香果味香精、山竹味香精、乳味香精、西柚味香精、西瓜味香精、酸梅味香精、白兰瓜味香精、青柠味香精、乳酸菌味香精、黄瓜味香精、复合水果味香精、柑橘味香精、胡萝卜香精、

蜂蜜味香精中的一种或几种)中的一种或几种,经乳化、调配、搅拌、过滤、均质、灭菌、灌装而制成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果(蔬)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》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

温县乐品坊食品厂

H N

Q B