



413008S-2024



新乡市大海金银花食品有限公司企业标准

Q/XDH 0010S-2024

果汁饮料

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

新乡市大海金银花食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市大海金银花食品有限公司提出。

本标准由新乡市大海金银花食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王绍海、崔杰飞、王伟。

本标准自实施日起替代 Q/XDH 0010S-2022。

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，以及检验方法、检验规则等。

本规定适用于以深井水（经粗滤、反渗透）、果汁（浆）[浓缩苹果汁（浆）、石榴浓缩汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、芒果浓缩汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩雪梨汁（浆）、浓缩红梨汁（浆）、浓缩酸枣汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘果汁（浆）、浓缩木瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩卡曼橘汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、山楂浆、桃浆、小青柠汁（浆）、柠檬原汁（浆）中的一种或几种]为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、 β -胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、食用盐、木糖醇、D-异抗坏血酸钠、紫胶红、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、三氯蔗糖、诱惑红、苋菜红、六偏磷酸钠、黄原胶、山梨酸钾、焦糖色、胭脂红、日落黄、亮蓝、食用香精中的几种，经调配、高温杀菌、灌装、包装而成的果汁（浆）含量不低于10%的果汁饮料。

根据原料不同分为：苹果汁饮料、石榴汁饮料、蓝莓汁饮料、树莓汁饮料、红枣汁饮料、芒果汁饮料、梨汁饮料、桃汁饮料、山楂汁饮料、橙汁饮料、西番莲汁饮料、荔枝汁饮料、雪梨汁饮料、红梨汁饮料、酸枣汁饮料、柠檬汁饮料、火龙果汁饮料、桔子汁饮料、枇杷汁饮料、草莓汁饮料、桑葚汁饮料、沙棘果汁饮料、木瓜汁饮料、菠萝汁饮料、樱桃汁饮料、卡曼橘汁饮料、猕猴桃汁饮料、香蕉汁饮料、葡萄汁饮料、小青柠果汁饮料。

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 浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 山楂浆、桃浆、小青柠汁（浆）、柠檬原汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.13 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.24D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 紫胶红应符合 GB 1886.17 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 山楂浆、桃浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.33DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	检验方法	检验方法
性 状	液体，允许有少许果肉沉淀	随机从样品中抽取 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有原料物	

	质沉淀	
--	-----	--

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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）， %	≥ 3.0	GB/T 12143 或 GB 5009.237
pH 值	2.0-5.0	GB/T 5750.4
总酸（以柠檬酸计）， g/L	≥ 0.2	GB 12456
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.12
^a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 乙酰磺胺酸钾， g/kg	≤ 0.30	GB 5009.140
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）， g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 亮蓝， g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
^a 胭脂红， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 日落黄， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素， g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 乙二胺四乙酸二钠， g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
^a 柠檬黄， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 三氯蔗糖， g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 诱惑红， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 苋菜红， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素， μg/kg [仅适用于添加浓缩山楂汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）、山楂浆的产品]	≤ 20	GB 5009.185
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 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 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
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					
注：*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 食品生产过程中卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

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

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透）、果汁（浆）[浓缩苹果汁（浆）、石榴浓缩汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、芒果浓缩汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩橙汁（浆）、浓缩西番莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩雪梨汁（浆）、浓缩红梨汁（浆）、浓缩酸枣汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩桔子汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘果汁（浆）、浓缩木瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩櫻桃汁（浆）、浓缩卡曼橘汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、山楂浆、桃浆、小青柠汁（浆）、柠檬原汁（浆）中的一种或几种]为主要原料，辅以白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、β-胡萝卜素、维生素C（抗坏血酸）、乙基麦芽酚、羧甲基纤维素钠、食用盐、木糖醇、D-异抗坏血酸钠、紫胶红、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、三氯蔗糖、诱惑红、苋菜红、六偏磷酸钠、黄原胶、山梨酸钾、焦糖色、胭脂红、日落黄、亮蓝、食用香精中的几种，经调配、高温杀菌、灌装、包装而成的果汁（浆）含量不低于10%的果汁（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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

维生素C在本品种作为抗氧化剂使用。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

新乡市大海金银花食品有限公司