



413032S-2024



河南元享生物科技有限公司企业标准

Q/HYX 0006S-2024

果蔬汁饮料浓浆

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

河南元享生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南元享生物科技有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：胡帅、祁继春。

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。

本标准适用于以浓缩果蔬汁【浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑桔汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋（洋姜）汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁中的一种】、生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为主要原料，加入果葡糖浆，添加或不添加白砂糖、麦芽糖浆、山梨糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、DL-苹果酸、L-苹果酸、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、红曲红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、叶绿素铜钠盐、亮蓝、苋菜红、胭脂红、焦糖色、葡萄皮红、葡萄紫（紫甘薯色素、栀子蓝、麦芽糊精）、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、浓缩、灭菌、灌装等工艺加工而成的按标签标示的稀释倍数稀释后果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料浓浆（本产品仅作为果蔬汁饮料的加工，不直接提供给消费者）。

根据原料不同产品可分为：蔬菜汁饮料浓浆、水果汁饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.2 浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑桔汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋（洋姜）汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁应符合 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 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.8 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.11 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.15 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.22 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.25 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.26 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.29 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.32 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.35 葡萄紫应符合 GB 26687 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	粘稠液体,久置后允许有少量果肉沉淀	从样品中随机取出适量,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有各品种应有的色泽,色泽均匀	
气味、滋味	具有各品种应有的气味、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≥ 65	GB/T 12143

总酸（以苹果酸计），g/kg	≥	3.0	GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
纽甜 ^b ，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^b ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^b （以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
亮蓝 ^b （以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
苋菜红 ^b （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^b （以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
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
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加浓缩苹果汁、浓缩山楂汁的产品检验； b 仅限添加该品种食品添加剂的产品检测； 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。			

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

2.5 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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、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

本标准适用于以浓缩果蔬汁【浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩葡萄汁、浓缩橙汁、浓缩菠萝汁、浓缩柑桔汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑椹汁、浓缩山楂汁、浓缩蓝莓汁、浓缩石榴汁、浓缩南瓜汁、浓缩番薯汁、浓缩芹菜汁、浓缩菊芋（洋姜）汁、浓缩菊苣汁、浓缩甜菜汁中的一种】、生活饮用水（井水经过滤、反渗透）为主要原料，加入果葡糖浆，添加或不添加白砂糖、麦芽糖浆、山梨糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、DL-苹果酸、L-苹果酸、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、红曲红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、叶绿素铜钠盐、亮蓝、苋菜红、胭脂红、焦糖色、葡萄皮红、葡萄紫（紫甘薯色素、栀子蓝、麦芽糊精）、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、浓缩、灭菌、灌装等工艺加工而成的按标签标示的稀释倍数稀释后果蔬汁含量 ≥ 10%的果蔬汁饮料浓浆（本产品仅作为果蔬汁饮料的加工，不直接提供给消费者）。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南元享生物科技有限公司