



410365S-2026



安阳昊润农业科技有限公司企业标准

Q/AHR 0008S-2026

# 发酵果蔬汁饮料

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

安阳昊润农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳昊润农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭士峰、郝海莲。

H N

Q B

# 发酵果蔬汁饮料

## 1 范围

本标准规定了发酵果蔬汁饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以发酵果蔬汁为原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、食糖、淀粉糖、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、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（维生素C）、D-抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、食品用香精、焦糖色、柠檬黄、日落黄、亮蓝、苋菜红、诱惑红、胭脂红、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、天然胡萝卜素、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）、纽甜、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的杀菌型发酵果蔬汁饮料【经发酵后的液体的添加量折成果蔬汁（浆）质量分数 $\geq 5\%$ 】。

果蔬为香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、欧李（钙果）、桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、雪莲果、乌梅、青梅、西梅、沙棘、金桔、青柠、巴西莓、菠菜、芹菜、青菜、香芹、莴苣、苋菜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、番茄、茄子、土豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、芦笋、莲藕、荸荠、玉米、黄秋葵、百合、姜中的一种或几种。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 发酵果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.7 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 乳清发酵液、乳酸菌发酵液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.12L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14植酸应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.15六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.20羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.22果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.27槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.28阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.29结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.30食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.35苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.36诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.37胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.38  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.39叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.40天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.41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。
- 2.1.42环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.44三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.45 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.47 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.48 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.49 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.51 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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，置于无色透明的容器中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口、品尝滋味，检查其有无外来异物
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，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

## 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	≤ 0.029	GB 5009.12
<sup>a</sup> 植酸，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.153
<sup>a</sup> 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
<sup>a</sup> 苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 纽甜，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247

<sup>a</sup> 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
<sup>a</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
<sup>b</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<sup>c</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	30	GB 5009.185

注 1: a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品;

b 仅适用于添加磷酸盐的产品;

c 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品产品

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;

注 3: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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
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 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

## 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。

## 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

## 编制说明

本标准适用于以发酵果蔬汁为原料，添加生活饮用水（经过滤、反渗透处理）、食糖、淀粉糖、蜂蜜、果蔬原浆/浓缩汁（浆）、乳清发酵液、乳酸菌发酵液、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（维生素C）、D-抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、槐豆胶、阿拉伯胶、结冷胶、食品用香精、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、天然胡萝卜素、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）、纽甜、甜菊糖苷、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种，经调配、均质或不均质、杀菌、灌装、包装加工而成的杀菌型发酵果蔬汁饮料【经发酵后的液体的添加量折合成果蔬汁（浆）质量分数 $\geq 5\%$ 】。

果蔬为香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、欧李（钙果）、桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、雪莲果、乌梅、青梅、西梅、沙棘、金桔、青柠、巴西莓、菠菜、芹菜、青菜、香芹、莴苣、苋菜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、番茄、茄子、土豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、芦笋、莲藕、荸荠、玉米、黄秋葵、百合、姜中的一种或几种。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳昊润农业科技有限公司