

ICS 67.160.20  
X 51

Q/WQQ

海南省食品安全企业标准

Q/WQQ 0005S—2025  
代替 Q/WQQ 0005S—2022

果汁饮料

2025 - 02 - 15 发布

2022 - 03 - 15 实施

海南文昌清泉食品有限公司 发布

## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》要求制定本标准。

本标准代替Q/WQQ 0005S—2022《果汁饮料》。

本标准与Q/WQQ 0005S—2022相比，主要变化如下：

——致病菌限量删除了金黄色葡萄球菌指标。

本标准由海南文昌清泉食品有限公司提出。

本标准由海南文昌清泉食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘庆飞、刘丹娜。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WQQ 0005S—2019、Q/WQQ 0005S—2022。

# 果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果汁饮料的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以果蔬汁或浓缩果蔬汁、饮用水、白砂糖为主要原料，添加或不添加果葡糖浆、食用盐、椰纤果、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、阿斯巴甜、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、β-胡萝卜素、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、日落黄、柠檬黄、食用香精，经水质处理、调配、杀菌、灌装等生产工艺制成的果汁饮料的生产控制、检验和贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品 微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
- GB/T 19787 包装材料 聚烯烃热收缩薄膜
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求第6部分:麦芽糊精
- GB 22367 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- NY/T 1522 椰子产品 椰纤果
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

根据产品添加的原辅料（按标签标示）不同分为：苹果汁饮料、芒果汁饮料、菠萝汁饮料、凤梨汁饮料、番石榴汁饮料、橙汁饮料、红枣汁饮料、雪梨汁饮料、樱桃汁饮料、木瓜汁饮料、香蕉汁饮料、蓝莓汁饮料、葡萄汁饮料、水蜜桃汁饮料、甘蔗汁饮料、馥梅汁饮料、哈密瓜汁饮料等品种。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
- 4.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.4 浓缩果蔬汁：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.6 椰纤果：应符合 NY/T 1522 的要求。
- 4.1.7 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）：应符合 GB 1886.37 的要求。
- 4.1.8 乙酰磺胺酸钾：应符合 GB 25540 的要求。
- 4.1.9 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的要求。
- 4.1.10 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合 GB 22367 的要求。
- 4.1.11 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.12 羧甲基纤维素钠（CMC）：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.13 维生素 C：应符合 GB 14754 的要求。
- 4.1.14 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.1.15 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.16 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的要求。
- 4.1.17  $\beta$ -胡萝卜素：应符合 GB 8821 的要求。
- 4.1.18 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.19 苹果酸：应符合 GB 13737 的规定；
- 4.1.20 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.21 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的要求。
- 4.1.22 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
- 4.1.23 日落黄：应符合 GB 6227.1 的要求。
- 4.1.24 胭脂红：应符合 GB 1886.217 的要求。
- 4.1.25 苋菜红：应符合 GB 4479.1 的要求。
- 4.1.26 亮蓝：应符合 GB 1886.220 的要求。
- 4.1.27 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的颜色	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并
性 状	具有该品种特有的气味和滋味、味甜、无异味	

表 1 感官要求 (续表)

项 目	要 求	检验方法
滋味与气味	均匀液体, 允有少量果肉沉淀	嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 4.3 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℃, 以折光计), g/100g	≥	2.5 GB/T 12143
pH 值		3.0~6.5 GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.04 GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠, g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3 GB 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25 GB 5009.298
阿斯巴甜 (含苯丙氨酸), g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
苯甲酸钠, g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
山梨酸钾, g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
柠檬黄, g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
日落黄, g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
胭脂红, g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
苋菜红, g/kg	≤	0.05 GB 5009.35
亮蓝, g/kg	≤	0.025 GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	≤	50.0 GB 5009.185
锡 (以 Sn 计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤	150 GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>b</sup> , mg/kg	≤	20.0 GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

注: 1、展青霉素仅适用于苹果汁饮料。

2、本表列出的同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

3、本表列出的食品添加剂按标签标示有添加的进行检测。

4、<sup>a</sup>仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的饮料。

5、<sup>b</sup>仅适用于金属罐装果蔬汁类及其饮料。

#### 4.4 微生物限量

4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

4.4.2 非经商业无菌生产的产品, 其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				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	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 执行。					

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法进行测定。

### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和表 2 的规定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

#### 7.2 抽样

每批产品按包装件数的 1%随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2L），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 7.3 出厂检验

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；

- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

## 7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时, 判该批产品为不合格品, 不得复检。除微生物指标外, 其它项目检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定, 添加阿斯巴甜的产品应在标签上标注阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 8.2 包装

产品用玻璃瓶、塑料瓶、PET 饮料瓶、易拉罐包装, 应分别符合 GB 4806. 5、GB 4806. 7、GB 4806. 13、GB/T 17590 的要求, 复合聚乙烯铝箔纸盒包装应符合 GB/T 18192 的要求, 产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用纸箱或纸托收缩膜型式包装, 瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求; 收缩膜应符合 GB/T 19787 的要求。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒, 防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸, 不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内, 仓库周围应无异气污染, 仓库内应保持清洁卫生, 有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 9 保质期

在符合本标准规定条件下, 产品保质期为12个月。

---