

GB 19297—2003

Hygienic standard for fruit and vegetable juice

2004-05-01 实施



中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

果 蔬 汁 工 艺 前 言 标 准

本标准全文强制。

本标准与国际食品法典委员会(CAC)标准 Codex Stan 45—1981《橘子汁标准》、Codex Stan 46—1981《葡萄柚汁标准》、Codex Stan 47—1981《柠檬汁标准》、Codex Stan 48—1981《苹果汁标准》、Codex Stan 49—1981《番茄汁标准》、Codex Stan 82—1981《葡萄汁标准》、Codex Stan 85—1981《菠萝汁标准》、Codex Stan 120—1981《黑加仑汁标准》、Codex Stan 164—1989《其他类果汁标准》、Codex Stan 179—1991《蔬菜汁标准》。本标准与 CAC 标准的一致性程度为非等效。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:辽宁省卫生监督所、北京市卫生防疫站、天津市卫生局公共卫生监督所、杭州娃哈哈集团有限公司、上海市卫生局卫生监督所、山东省食品卫生监督检所、四川省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人:王旭太、黄若刚、崔春明、余挺、须欣、徐留发、李瑞英。

GB 2760 食品添加物使用卫生标准

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 果汁饮料、饮料检验

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌检验

GB/T 5009.21 食品中砷的测定

GB/T 5009.32 食品中铜的测定

GB/T 5009.79 食品中钾的测定

GB/T 5009.14 食品中锌的测定

GB/T 5009.16 食品中镁的测定

GB/T 5009.34 食品中氯的测定

GB/T 5009.90 食品中酸、碱、度的测定

GB/T 5009.165 苹果和山楂制品中还原糖的测定

GB 12688 饮料企业良好生产规范

附录

本标准适用于本标准。

低糖果蔬果汁

在0℃~10℃的低温条件下,在浓缩果汁(浆)中,加入按果汁(浆)酸度时失去天然水分等量的水,制成的具有该水果果肉的色泽、风味和有一定量可溶性固形物的制品;该制品不能加热工序,成品贮存于0℃~4℃低温条件下可直接饮用的果汁。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官指标

具有所含原料水果、蔬菜应具有的颜色、香气和滋味,无异味,无肉眼可见的外来杂质。

果、蔬汁饮料卫生标准

1 范围

本标准规定了果、蔬汁饮料的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存、运输要求和检验方法。

本标准适用于以水果、蔬菜或其浓缩果、蔬汁(浆)为原料加工制成的汁液,可加入其他辅料,经相应工艺制成的可直接饮用的饮料。本标准也适用于低温复原果汁。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.13 食品中铜的测定

GB/T 5009.14 食品中锌的测定

GB/T 5009.16 食品中锡的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定

GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定

GB 12695 饮料企业良好生产规范

3 定义

下列定义适用于本标准。

3.1

低温复原果汁

在0℃~10℃的温度条件下,在浓缩果汁(浆)中,加入该果汁(浆)浓缩时失去天然水分等量的水,制成的具有原水果果肉的色泽、风味和含一定量可溶性固形物的制品,该制品不经加热工序,成品贮存于0℃~4℃温度条件下可直接饮用的果汁。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官指标

具有所含原料水果、蔬菜应具有色泽、香气和滋味,无异味,无肉眼可见的外来杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/L)	≤ 0.2
铅(Pb)/(mg/L)	≤ 0.05
铜(Cu)/(mg/L)	≤ 5
锌(Zn) ^a /(mg/L)	≤ 5
铁(Fe) ^a /(mg/L)	≤ 15
锡(Sn) ^a /(mg/L)	≤ 200
锌、铜、铁总和 ^a /(mg/L)	≤ 20
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg)	≤ 10
展青霉素 ^b /(μg/L)	≤ 50
^a 仅适用于金属罐装。	
^b 仅适用于苹果汁、山楂汁。	

4.4 微生物指标

4.4.1 以罐头加工工艺生产的罐装果蔬汁饮料应符合商业无菌的要求。

4.4.2 其他包装的果蔬汁饮料微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标	
	低温复原果汁	其 他
菌落总数/(cfu/mL)	≤ 500	100
大肠菌群/(MPN/100 mL)	≤ 30	3
霉菌/(cfu/mL)	≤ 20	20
酵母/(cfu/mL)	≤ 20	20
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

9 贮存及运输

9.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10 检验方法

10.1 感官指标

取适量的低温复原果汁于带盖的杯(瓶)中,在室温下放置,使果汁温度上升至约 20℃,开盖立即嗅其香味。其他类型的果汁打开包装立即嗅其气味,品其滋味应符合 4.2 的要求。并取 50 mL 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯(或多或少 100 mL 小烧杯)中,置于明亮处,用肉眼观察其色泽和可见杂质。

10.2 理化指标

10.2.1 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

10.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

10.2.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

10.2.4 锌

按 GB/T 5009.14 规定的方法测定。

10.2.5 锡

按 GB/T 5009.16 规定的方法测定。

10.2.6 二氧化硫

按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

10.2.7 铁

按 GB/T 5009.90 规定的方法测定。

10.2.8 展青霉素

按 GB/T 5009.185 规定的方法测定。

10.3 微生物指标

10.3.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、致病菌

按 GB/T 4789.21 规定的方法检验。

10.3.2 商业无菌

按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

