



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19416—2003

---

## 山楂汁及其饮料中果汁含量的测定

Determination of juice content in Chinese  
hawthorn juice and its drinks

2003-11-27 发布

2004-05-01 实施

---

中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河北省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：河北省衡水市卫生防疫站。

本标准主要起草人：张永顺、陈彦青、田志梅、裴世弟、崔玉环、惠艳静。

# 山楂汁及其饮料中果汁含量的测定

## 1 范围

本标准规定了山楂汁及其饮料中钾、总磷、氨基酸态氮、总黄酮(芦丁)四种组分的测定方法和果汁含量的计算方法。

本标准适用于山楂浓缩汁、果汁及果汁含量不低于2.5%的饮料中果汁含量的测定。

## 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/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法

GB 10789—1996 软饮料的分类

GB/T 12143.1—1989 软饮料中可溶性固形物的测定方法 折光计法

GB/T 12143.2—1989 果蔬汁饮料中氨基酸态氮的测定方法 甲醛值法

GB/T 16771—1997 橙、柑、桔汁及其饮料中果汁含量的测定

## 3 术语和定义

GB 10789—1996 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 山楂汁 Chinese hawthorn juices

采用浸取工艺提取山楂果中的汁(浆)液,然后用物理方法脱去加入的水,制成的含有原水果果肉内可溶性固形物并具有原水果色、香、味的山楂汁液。

### 3.2

#### 山楂浓缩汁 Chinese hawthorn concentrated juices

采用物理方法从山楂汁中除去一定比例的天然水分制成的具有果汁应有特征的制品。

### 3.3

#### 山楂饮料 Chinese hawthorn drinks

在果汁(或浓缩果汁)中加入水、糖液等调制而成的制品。成品中山楂果汁含量不低于10%(质量浓度)。

### 3.4

#### 标准值 standard value

根据不同品种、不同产区、不同采收期、不同加工工艺、不同贮存期的山楂果汁及其浓缩汁复原的果汁中可溶性固形物含量和钾、总磷、氨基酸态氮、总黄酮(芦丁)四种组分实测值的分布状态,经数理统计确定的平均值。

### 3.5

#### 权值 weighted value

根据不同产区、不同品种山楂果汁中钾、总磷、氨基酸态氮、总黄酮(芦丁)四种组分实测值相对标准偏差的大小而确定的某种组分在总体中所占的比重。