



413216S-2019



河南省中原红饮料有限公司企业标准

Q/HZY 0001S-2019

果蔬汁饮料

2019-11-18 发布

2019-11-18 实施

河南省中原红饮料有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南省中原红饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭春阳、盛帅华、王锐晓、刘乐乐、王佳佳。

本标准自发布之日起替代 Q/HZY 0001S—2016；备案号：412801S-2016。

H N

Q B

果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以胡萝卜(经清洗、去皮)、苹果汁、芒果汁、菠萝汁、红枣(经清洗、去核)、橙汁、南瓜(经清洗、去皮)中的一种或几种为原料,经打浆、均质,加入生活饮用水(经二级反渗透、过滤)、果糖,调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量不低于 10% 的果肉型果蔬汁饮料。

2 分类

产品根据原辅料不同分为:

2.1 胡萝卜苹果汁饮料

以胡萝卜(经清洗、去皮)、苹果汁为原料,经打浆、均质,加入生活饮用水(经二级反渗透、过滤)、果糖,调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量不低于 10% 的胡萝卜苹果汁饮料。

2.2 胡萝卜芒果汁饮料

以胡萝卜(经清洗、去皮)、芒果汁为原料,经打浆、均质,加入生活饮用水(经二级反渗透、过滤)、果糖,调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量不低于 10% 的胡萝卜芒果汁饮料。

2.3 胡萝卜菠萝汁饮料

以胡萝卜(经清洗、去皮)、菠萝汁为原料,经打浆、均质,加入生活饮用水(经二级反渗透、过滤)、果糖,调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量不低于 10% 的胡萝卜菠萝汁饮料。

2.4 胡萝卜红枣汁饮料

以胡萝卜(经清洗、去皮)、红枣(经清洗、去核)为原料,经打浆、均质,加入生活饮用水(经二级反渗透、过滤)、果糖,调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量不低于 10% 的胡萝卜红枣汁饮料。

2.5 胡萝卜橙汁饮料

以胡萝卜(经清洗、去皮)、橙汁为原料,经打浆、均质,加入生活饮用水(经二级反渗透、过滤)、果糖,调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量不低于 10% 的胡萝卜橙汁饮料。

2.6 南瓜橙汁饮料

以南瓜（经清洗、去皮）、橙汁为原料，经打浆、均质，加入生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、果糖，调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量不低于 10 % 的南瓜橙汁饮料。

2.7 胡萝卜汁饮料

以胡萝卜（经清洗、去皮）为原料，经打浆、均质，加入生活饮用水（经二级反渗透、过滤）、果糖，调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量不低于 10 % 的胡萝卜汁饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 规定。
- 3.1.2 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.3 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.4 苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 3.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.6 芒果汁应符合 NY/T 707 和 GB 17325 的规定。
- 3.1.7 菠萝汁应符合 NY/T 873 和 GB 17325 的规定。
- 3.1.8 橙汁应符合 GB/T 21731 和 GB 17325 的规定。
- 3.1.9 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。

3.2 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	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件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，尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

3.3 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），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	5.5~7.5	GB 5009.237

铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 ^a （以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：a 仅适用于金属罐包装的产品的检验； b 仅适用于含苹果汁的果蔬汁饮料的检验。			

3.4 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				检验办法
	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	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 2、*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以胡萝卜(经清洗、去皮)、苹果汁、芒果汁、菠萝汁、红枣(经清洗、去核)、橙汁、南瓜(经清洗、去皮)中的一种或几种为原料,经打浆、均质,加入生活饮用水(经二级反渗透、过滤)、果糖,调配、高温瞬时杀菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量不低于 10% 的果肉型果蔬汁饮料。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,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。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省中原红饮料有限公司