412397S-2021

河南汇多滋饮品股份有限公司企业标准

Q/HHY 0008S-2021

果蔬汁（浆）

2021-10-08 发布　　2021-10-08 实施

河南汇多滋饮品股份有限公司 发布

前　　言

本标准由河南汇多滋饮品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：聂玉沛

本标准自发布实施日起替代 Q/HHY 0008S-2021，备案号：411180S-2021。

H N
Q B

果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了果蔬汁（浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果蔬浆（桃、黄桃、梨、芒果、苹果、山楂、胡萝卜中的一种或几种）和（或）浓缩果蔬汁（浆）（葡萄汁、西柚汁、梨汁、苹果汁、桃汁、菠萝汁、芒果汁、山楂汁、橙汁、胡萝卜汁、番茄浆中的一种或几种）为原料，加入与该浓缩果蔬汁（浆）在浓缩过程中失去的水分，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量为100%的果蔬汁（浆）。

根据原料不同可分为:单一型果蔬汁（浆）、复合果（蔬）汁（浆）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩西柚汁、浓缩梨汁、浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩桃汁、浓缩葡萄汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 浓缩山楂汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10202 的规定。

2.1.4 浓缩胡萝卜汁应符合 GB 17325 和 NY/T 874 的规定。

2.1.5 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.6 浓缩番茄浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 芒果浆、梨浆、桃浆、黄桃浆、山楂浆、苹果浆、胡萝卜浆应符合 GB/T 31121 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中， 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色　　泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味、酸甜可口、无异味	
杂　　质	无肉眼可见外来杂质，允许有原物料沉淀	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法）,%　　≥	葡萄汁	11.0	GB/T 12143

	苹果汁、菠萝汁、芒果汁、橙汁、西柚汁、梨汁	10.0	
	桃汁、黄桃汁	9.0	
	山楂汁	7.5	
	胡萝卜汁	5.0	
	番茄汁	4.5	
	复合果蔬汁	3.0	
总酸（以一水柠檬酸计）,g/L	≥	0.1	GB 12456
pH 值		2.8～4.8	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计）,mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）,mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
铁（以 Fe 计）[a],mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡（以 Sn 计）[a],mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌（以 Zn 计）[a],mg/L	≤	5	GB 5009.14
锌、铁、铜总和[a],mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
展青霉素，μg/kg ≤	单一型苹果汁、山楂汁	50	GB 5009.185
	含有山楂汁（浆）、苹果汁（浆）的复合型产品	20	
注：a 用于易拉罐装产品的检测。			

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[a]及限量				检验方法
	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 ≤	15				GB 4789.15
酵母*，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

*指标严于食品安全国家标准GB 7101 的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以果蔬浆（桃、黄桃、梨、芒果、苹果、山楂、胡萝卜中的一种或几种）和（或）浓缩果蔬汁（浆）（葡萄汁、西柚汁、梨汁、苹果汁、桃汁、菠萝汁、芒果汁、山楂汁、橙汁、胡萝卜汁、番茄浆中的一种或几种）为原料，加入与该浓缩果蔬汁（浆）在浓缩过程中失去的水分，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量为100%的果蔬汁（浆）。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南汇多滋饮品股份有限公司

HN QB