



410402S-2022



河南新升食品有限公司企业标准

Q/HXS 0004S-2022

果蔬汁饮料

2022-02-08 发布

2022-02-08 实施

河南新升食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南新升食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王丽辉。

本标准自实施之日起代替 Q/HXS 0004S-2017。

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、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩南瓜汁、浓缩洋葱汁、浓缩山药汁、浓缩西红柿汁、浓缩石榴汁中的一种或几种）为原料，加入或不加入库拉索芦荟凝胶、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、果胶、羟甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食用香精（水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、桂圆味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、山楂味香精、梨味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、柠檬味香精、猕猴桃味香精、樱桃味香精、胡萝卜味香精、芹菜味香精、南瓜味香精、洋葱味香精、山药味香精、西红柿味香精、芦荟味香精、石榴味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、均质、杀菌、灌装、包装而制成的果蔬汁含量不低于10%的果蔬汁饮料。

根据所用果蔬汁原料不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬汁（浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩南瓜汁、浓缩洋葱汁、浓缩山药汁、浓缩西红柿汁、浓缩石榴汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.11 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.20 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 食用香精（水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、桂圆味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、山楂味香精、梨味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、柠檬味香精、猕猴桃味香精、樱桃味香精、胡萝卜味香精、芹菜味香精、南瓜味香精、洋葱味香精、山药味香精、西红柿味香精、芦荟味香精、石榴味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（2008 年第 12 号）的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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），%	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.5~6.5	GB 5009.237

总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	0.2	GB 12456
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （AK糖），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加苹果汁或山楂汁的饮料）	≤	20	GB 5009.185
注： ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
注：1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					
3、*霉菌、酵母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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以深井水（经粗滤、反渗透）、浓缩果蔬汁（浓缩桃汁、浓缩苹果汁、浓缩草莓汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩红枣汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩桂圆汁、浓缩木瓜汁、浓缩火龙果汁、浓缩山楂汁、浓缩梨汁、浓缩菠萝汁、浓缩葡萄汁、浓缩荔枝汁、浓缩柠檬汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩樱桃汁、浓缩胡萝卜汁、浓缩芹菜汁、浓缩南瓜汁、浓缩洋葱汁、浓缩山药汁、浓缩西红柿汁、浓缩石榴汁中的一种或几种）为原料，加入或不加入库拉索芦荟凝胶、白砂糖、果葡糖浆、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、果胶、羟甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、食用色素（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝、焦糖色中的一种或几种）、食用香精（水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、红枣味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、桂圆味香精、木瓜味香精、火龙果味香精、山楂味香精、梨味香精、菠萝味香精、葡萄味香精、荔枝味香精、柠檬味香精、猕猴桃味香精、樱桃味香精、胡萝卜味香精、芹菜味香精、南瓜味香精、洋葱味香精、山药味香精、西红柿味香精、芦荟味香精、石榴味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、均质、杀菌、灌装、包装而制成的果蔬汁含量不低于10%的果蔬汁饮料。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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南新升食品有限公司