



410882S-2022



河南鸿森食品有限公司企业标准

Q/HHS 0006S-2022

# 果茶固体饮料

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

河南鸿森食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鸿淼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周军喜。

H N

Q B

# 果茶固体饮料

## 1 范围

本标准规定了果茶固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以火龙果、百香果、柚子、柠檬、水蜜桃、苹果、梨、菠萝、葡萄、哈密瓜、橙子、蓝莓、西莓、山楂、芒果、猕猴桃、金桔、椰肉、木瓜、山竹、荔枝、草莓、乌梅、蔓越莓干、枇杷、香蕉、杨桃、树莓、杨梅、青梅、黄桃、蔓越莓、柑橘、甜橙、香橙、百香果(西番莲)、石榴、荔枝、菠萝蜜、樱桃、桑椹、芭乐汁、红心番石榴原浆、椰浆、红心火龙果粉、椰子粉中的一种或几种为原料，加入或不加入紫薯粉、燕麦、红豆、腰果、松仁、花生、芝麻、榛子、开心果、夏威夷果、杏仁、牛奶、乳粉、马蹄、桂花、金银花、决明子、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、山药粉、马蹄粉、魔芋粉、藕粉、葛根粉、菊粉、抹茶粉、松花粉、迷迭香粉、奇亚籽、重瓣红玫瑰、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、鱼胶原蛋白肽、雨生红球藻、蛋白核小球藻、库拉索芦荟凝胶、玉米低聚肽粉中的一种或几种，加入冰糖、白砂糖、红糖、蜂蜜、麦芽糖、固体果葡糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、木糖醇、低聚木糖、L-阿拉伯糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、葡萄糖、葡萄糖浆、赤藓糖醇、聚葡萄糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、麦芽糊精、抗性糊精、明胶、罗汉果甜苷、三氯蔗糖、低聚甘露糖、抗坏血酸(抗氧化剂)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、酵母 $\beta$ -葡聚糖、DHA藻油、天然胡萝卜素、酵母抽提物、黄原胶、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、琥珀酸二钠、单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精(香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、橙香精、草莓香精、木瓜香精、雪梨香精、柠檬香精、百香果香精中的一种或几种)中的一种或几种，经原料和辅料预处理、熬制、装盘、真空冷冻干燥、精选包装等工艺制成的果茶固体饮料。

根据原辅料的的不同可分为单一型果茶固体饮料、混合型果茶固体饮料。

## 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 火龙果、百香果、柚子、柠檬、水蜜桃、苹果、梨、菠萝、葡萄、哈密瓜、橙子、蓝莓、西莓、山楂、芒果、猕猴桃、金桔、椰肉、木瓜、山竹、荔枝、草莓、乌梅、蔓越莓干、枇杷、香蕉、杨桃、树莓、杨梅、青梅、黄桃、蔓越莓、柑橘、甜橙、香橙、百香果(西番莲)、石榴、荔枝、火龙

果、菠萝蜜、樱桃、桑椹应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 芭乐汁、红心番石榴原浆、椰浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 红心火龙果粉、椰子粉、紫薯粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 燕麦、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 腰果、松仁、花生、芝麻、榛子、开心果、夏威夷果、杏仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 马蹄、桂花、金银花、菊花、决明子应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 山药粉、马蹄粉、藕粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.12 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.13 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.14 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.15 松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.16 迷迭香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 奇亚籽应符合卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.18 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.19 绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.20 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 和 GB 31645 的规定。

2.1.21 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

2.1.22 蛋白核小球藻应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.23 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。

2.1.24 玉米低聚肽粉应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。

2.1.25 冰糖、白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.27 麦芽糖、固体果葡糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖、葡萄糖浆、结晶果糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.30 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。

- 2.1.31L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.32异麦芽酮糖醇应符合原卫生部公告（2008年第20号）的规定。
- 2.1.33低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.34赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.35聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.36大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.37水苏糖应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.38抗性糊精应符合原卫生部公告（2012年第16号）的规定。
- 2.1.39明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.40罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.41三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42低聚甘露糖应符合卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.43抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.45D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.46D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.49柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.50酵母 $\beta$ -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.51DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.52天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.53酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.54黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.56三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.57琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.58单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.59乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.60食品用香精应符合 GB 30616 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	块状	取适量被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (使用苹果、山楂的单一型产品) 20 (使用苹果、山楂的混合型产品)	GB 5009.185

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
<sup>b</sup>仅适用于使用该食品添加剂的产品；检测时，按标签所示食用方法稀释后检测。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以火龙果、百香果、柚子、柠檬、水蜜桃、苹果、梨、菠萝、葡萄、哈密瓜、橙子、蓝莓、西莓、山楂、芒果、猕猴桃、金桔、椰肉、木瓜、山竹、荔枝、草莓、乌梅、蔓越莓干、枇杷、香蕉、杨桃、树莓、杨梅、青梅、黄桃、蔓越莓、柑橘、甜橙、香橙、百香果(西番莲)、石榴、荔枝、菠萝蜜、樱桃、桑椹、芭乐汁、红心番石榴原浆、椰浆、红心火龙果粉、椰子粉中的一种或几种为原料，加入或不加入紫薯粉、燕麦、红豆、腰果、松仁、花生、芝麻、榛子、开心果、夏威夷果、杏仁、牛奶、乳粉、马蹄、桂花、金银花、决明子、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、山药粉、马蹄粉、魔芋粉、藕粉、葛根粉、菊粉、抹茶粉、松花粉、迷迭香粉、奇亚籽、重瓣红玫瑰、绿茶粉、乌龙茶粉、红茶粉、鱼胶原蛋白肽、雨生红球藻、蛋白核小球藻、库拉索芦荟凝胶、玉米低聚肽粉中的一种或几种，加入冰糖、白砂糖、红糖、蜂蜜、麦芽糖、固体果葡糖、低聚异麦芽糖、海藻糖、木糖醇、低聚木糖、L-阿拉伯糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、葡萄糖、葡萄糖浆、赤藓糖醇、聚葡萄糖、大豆低聚糖、水苏糖、结晶果糖、麦芽糊精、抗性糊精、明胶、罗汉果甜苷、三氯蔗糖、低聚甘露糖、抗坏血酸(抗氧化剂)、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、酵母 $\beta$ -葡聚糖、DHA藻油、天然胡萝卜素、酵母抽提物、黄原胶、海藻酸丙二醇酯、三聚磷酸钠、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、食品用香精(香草香精、香芋香精、蜜桃香精、薄荷香精、玫瑰香精、苹果香精、菠萝香精、橙香精、草莓香精、木瓜香精、雪梨香精、柠檬香精、百香果香精中的一种或几种)中的一种或几种，经原料和辅料预处理、熬制、装盘、真空冷冻干燥、精选包装等工艺制成的果茶固体饮料。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南鸿淼食品有限公司