



411693S-2022



河南汇多滋饮品股份有限公司企业标准

Q/HHY 0008S-2022

果蔬汁（浆）

2022-06-28 发布

2022-06-28 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-2022，备案号：410773S-2022。

HN

QB

果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了果蔬汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果蔬汁（浆）（桃浆、黄桃浆、梨浆、芒果浆、苹果汁、山楂浆、胡萝卜浆、小青柠汁中的一种或几种）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，浓缩果蔬汁（浆）加入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）。

根据原料不同分类：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、苹果汁、胡萝卜浆、小青柠汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 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 (浆)	3.0	
总酸 (以一水柠檬酸计), g/L	≥		0.1	GB 12456
pH 值			2.0—4.8	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤		0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤		0.05	GB 5009.12
锡 (以 Sn 计) ^a , mg/L	≤		150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤		20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
展青霉素 (仅适用于苹果汁、山楂汁), μg/kg	≤		50	GB 5009.185
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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以果蔬汁（浆）（桃浆、黄桃浆、梨浆、芒果浆、苹果汁、山楂浆、胡萝卜浆、小青柠汁中的一种或几种）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，浓缩果蔬汁（浆）加入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