



411498S-2022



河南省世峰食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2022

果蔬汁饮料

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

河南省世峰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省世峰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：延登海、程延志。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/HSS 0001S-2018（备案号：411139S-2018）。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经砂滤、离子交换、活性炭吸附、超滤）、浓缩果蔬汁/浆【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、黑加仑、木瓜、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、西番莲、石榴、杨梅、乌梅、青梅、椰子、黄瓜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、胡萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、南瓜、芹菜中的一种或几种】为原料，加入白砂糖、蜂蜜、食用葡萄糖、低聚果糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用盐中的一种或几种，添加氯化钾、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精【果味香精、蔬菜味香精、乳味香精中的一种或几种】、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、焦糖色、亮蓝、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、三氯蔗糖（蔗糖素）、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、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口、包装而成的果蔬汁含量≥10%的果蔬汁饮料。

根据所用原料不同，产品可分为：果汁饮料、蔬菜汁饮料、混合果蔬汁饮料。

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 浓缩果蔬汁/浆应符合 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 3528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

- 2.1.16 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.33 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.34 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.41 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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	然后以温开水漱口，品其滋味
-----	-----------------------	---------------

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
pH值		3.0~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%		≥ 1.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/L		≤ 0.05	GB 5009.12
^a 防腐剂	山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
	苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg		≤ 0.03	GB 5009.278或SN/T 3855
^a 着色剂	柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
	胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
	诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
	苋菜红（以苋菜红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
	亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 甜味剂	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
	环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素，μg/kg		≤ 30	GB 5009.185
注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；			
b 仅适用于添加磷酸盐（六偏磷酸钠，三聚磷酸钠）的产品；			
c 仅适用于添加苹果制品的产品。			

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 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					
注 2: *霉菌和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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经砂滤、离子交换、活性炭吸附、超滤）、浓缩果蔬汁/浆【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、黑加仑、木瓜、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、西番莲、石榴、杨梅、乌梅、青梅、椰子、黄瓜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、胡萝卜、姜、甜玉米（或糯玉米）、豌豆、南瓜、芹菜中的一种或几种】为原料，加入白砂糖、蜂蜜、食用葡萄糖、低聚果糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用盐中的一种或几种，添加氯化钾、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精【果味香精、蔬菜味香精、乳味香精中的一种或几种】、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、焦糖色、亮蓝、β-胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、三氯蔗糖（蔗糖素）、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、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 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》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。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。