



410264 S-2023



河南汇多滋饮品股份有限公司企业标准

Q/HHY 0014S-2023

果蔬原汁（浆）

2023-02-05 发布

2023-02-05 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。

本标准主要起草人：王亚绿。

H N
Q B

果蔬原汁（浆）

1 范围

本标准规定了果蔬原汁（浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果蔬汁（浆）[桃原浆、桃原汁、黄桃原浆、黄桃原汁、非浓缩还原芒果汁（NFC 芒果汁）、芒果原浆、苹果原浆、非浓缩还原苹果汁（NFC 苹果汁）、橙原浆、非浓缩还原橙汁（NFC 橙汁）、草莓原浆、草莓原汁、葡萄原汁、西柚原汁、西柚原浆、非浓缩还原青提汁（NFC 青提汁）、非浓缩还原番石榴汁（NFC 番石榴汁）、非浓缩还原番石榴浆（NFC 番石榴浆）、非浓缩还原胡萝卜汁（NFC 胡萝卜汁）、胡萝卜原浆、非浓缩还原香蕉浆（NFC 香蕉浆）、梨原浆、非浓缩还原梨汁（NFC 梨汁）中的一种或几种]为原料，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁/浆含量为100%的非浓缩还原的果蔬原汁（浆）。

根据原料不同分类：单一型果蔬原汁(浆)、复合型果蔬原汁(浆)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 果蔬汁（浆）[桃原浆、桃原汁、黄桃原浆、黄桃原汁、非浓缩还原芒果汁（NFC 芒果汁）、芒果原浆、苹果原浆、非浓缩还原苹果汁（NFC 苹果汁）、橙原浆、非浓缩还原橙汁（NFC 橙汁）、草莓原浆、草莓原汁、葡萄原汁、西柚原汁、西柚原浆、非浓缩还原青提汁（NFC 青提汁）、非浓缩还原番石榴汁（NFC 番石榴汁）、非浓缩还原番石榴浆（NFC 番石榴浆）、非浓缩还原胡萝卜汁（NFC 胡萝卜汁）、胡萝卜原浆、非浓缩还原香蕉浆（NFC 香蕉浆）、梨原浆、非浓缩还原梨汁（NFC 梨汁）]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), %	≥ 10.0	GB/T 12143

	桃原汁(浆)	9.0	
	葡萄原汁(浆)	11.0	
	青提原汁(浆)	11.0	
	芒果原汁(浆)	10.0	
	橙原汁(浆)	10.0	
	黄桃原汁(浆)	9.0	
	草莓原汁(浆)	6.3	
	西柚原汁(浆)	10.0	
	梨原汁(浆)	10.0	
	胡萝卜原汁(浆)	5.0	
	香蕉原汁(浆)	17	
	番石榴原汁(浆)	8.0	
	复合果蔬原汁(浆)	5.0	
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/kg		≤ 0.03	GB 5009.12
锡(以 Sn 计) ^a , mg/kg		≤ 150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a , mg/L		≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
展青霉素, μg/kg	仅适用于单一型苹果原汁(浆)	50	GB 5009.185
	仅适用于添加苹果原浆、非浓缩还原苹果汁(NFC 苹果汁)的产品	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	采集方案 ^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 第二法
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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

注 2: *该项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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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、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汁（浆）[桃原浆、桃原汁、黄桃原浆、黄桃原汁、非浓缩还原芒果汁（NFC 芒果汁）、芒果原浆、苹果原浆、非浓缩还原苹果汁（NFC 苹果汁）、橙原浆、非浓缩还原橙汁（NFC 橙汁）、草莓原浆、草莓原汁、葡萄原汁、西柚原汁、西柚原浆、非浓缩还原青提汁（NFC 青提汁）、非浓缩还原番石榴汁（NFC 番石榴汁）、非浓缩还原番石榴浆（NFC 番石榴浆）、非浓缩还原胡萝卜汁（NFC 胡萝卜汁）、胡萝卜原浆、非浓缩还原香蕉浆（NFC 香蕉浆）、梨原浆、非浓缩还原梨汁（NFC 梨汁）中的一种或几种]为原料，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁/浆含量为100%的非浓缩还原的果蔬原汁（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 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

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。

河南汇多滋饮品股份有限公司