



411641S-2023



河南省妙友食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2023

# 果蔬汁饮料

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

河南省妙友食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省妙友食品有限公司提出。

本标准由河南省山楂综合利用工程研究研究中心和河南省妙友食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：宋小锋、原增艳、苋生甫、苋哲波。

本标准自发布实施日起替代 Q/HMS 0002S-2020。

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（经过滤）、浓缩果蔬汁（浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩橙汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩树莓汁、浓缩枣汁、浓缩芹菜汁中的一种或几种）和（或）果蔬原浆（葡萄原浆、猕猴桃原浆、草莓原浆、西瓜原浆、哈密瓜原浆、黑加仑原浆、番石榴原浆、百香果原浆、西红柿原浆中的一种或几种）为主要原料，辅以果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、食品用香精（山楂香精、苹果香精、梨味香精、柠檬香精、蜜桃香精、橙味香精、卡曼橘香精、荔枝香精、蓝莓香精、西柚香精、树莓香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香蕉、西瓜香精、哈密瓜香精、黑加仑香精、番石榴香精、百香果香精、西红柿香精、红枣香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、L-苹果酸、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、葡萄紫（苋菜红、食用盐、亮蓝）、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、焦糖色、苯甲酸钠中的几种为原料，经调配、杀菌灌装、包装加工而成的果汁含量不少于 10% 果蔬汁饮料。

根据果蔬汁不同可将本品分为不同种类：单一型果汁饮料、复合型果蔬汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 浓缩果汁、果蔬原浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 葡萄紫（苋菜红、食用盐、亮蓝）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，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，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	液态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许少量原料物质沉淀	

## 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
pH 值	3.0~6.5	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥ 0.3	GB/T 12143
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
柠檬黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.05	
亮蓝 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.025	
胭脂红 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.025	

苋菜红 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.025	
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适用于添加浓缩山楂汁和浓缩苹果汁的产品; 注 3: b 指标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(防腐剂、相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占其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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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。					

## 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要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 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、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤）、浓缩果蔬汁（浓缩山楂汁、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩蜜桃汁、浓缩橙汁、浓缩卡曼橘汁、浓缩荔枝汁、浓缩蓝莓汁、浓缩西柚汁、浓缩树莓汁、浓缩枣汁、浓缩芹菜汁中的一种或几种）和（或）果蔬原浆（葡萄原浆、猕猴桃原浆、草莓原浆、西瓜原浆、哈密瓜原浆、黑加仑原浆、番石榴原浆、百香果原浆、西红柿原浆中的一种或几种）为主要原料，辅以果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、食品用香精（山楂香精、苹果香精、梨味香精、柠檬香精、蜜桃香精、橙味香精、卡曼橘香精、荔枝香精、蓝莓香精、西柚香精、树莓香精、葡萄香精、猕猴桃香精、草莓香蕉、西瓜香精、哈密瓜香精、黑加仑香精、番石榴香精、百香果香精、西红柿香精、红枣香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、L-苹果酸、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、葡萄紫（苋菜红、食用盐、亮蓝）、苋菜红、柠檬黄、胭脂红、日落黄、焦糖色、苯甲酸钠中的几种为原料，经调配、杀菌灌装、包装加工而成的果汁含量不少于 10% 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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省妙友食品有限公司

QB