



412206S-2023



新乡市合众食品有限公司企业标准

Q/XHS 0003S-2023

果蔬汁饮品浓浆

2023-07-20 发布

2023-07-20 实施

新乡市合众食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市合众食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑志峰。

H N
Q B

果蔬汁饮品浓浆

1 范围

本标准规定了果蔬汁饮品浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以秋梨、红梨、鲜梨、大枣、山楂、山药、枇杷、枸杞、鲜李子、鲜杏、鲜苹果、鲜山楂、鲜枣、鲜芹菜、鲜黄瓜、鲜桃中的一种或几种为主要原料，鲜果蔬经清洗、榨汁，再辅以或不辅以生姜、干姜、桔红、茯苓、薏苡仁、甘草、人参（人工种植五年以内）、佛手、陈皮、白扁豆、桔梗、肉桂、桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、砂仁、罗汉果、胖大海、百合、黄精、怀菊花、杭白菊、荞麦、冰糖、红糖、蜂蜜、白砂糖、低聚果糖、低聚半乳糖、水苏糖、低聚木糖、海藻糖、抗性糊精、菊粉、N-乙酰神经氨酸（燕窝酸）、胶原蛋白肽、果蔬粉（草莓粉、西瓜粉、甜橙粉、水蜜桃粉、苹果粉、葡萄粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、芒果粉、柠檬粉、百香果粉、青金桔粉、火龙果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、椰粉、胡萝卜粉、菠菜粉中的一种或几种）、玛咖粉、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、果胶、黄原胶、食用香精（果味香精、牛奶味香精、蔬菜香精、植物香精、乳味香精中的一种或几种）、木糖醇、山梨酸钾中的一种或几种，再经加水熬煮、过滤除渣、灌装、包装加工而成的，按标签所示的稀释倍数稀释后果蔬汁含量不低于 10%的果蔬汁饮品浓浆。

产品按原辅料不同分为：果汁饮品浓浆、蔬菜汁饮品浓浆、复合果蔬汁饮品浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 秋梨、红梨、鲜梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.2 鲜李子、鲜杏、鲜苹果、鲜山楂、鲜芹菜、鲜黄瓜、鲜桃应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 干姜、大枣、山楂、桔红、茯苓、薏苡仁、甘草、佛手、山药、陈皮、白扁豆、桔梗、肉桂、桃仁、砂仁、罗汉果、胖大海、百合、枇杷、怀菊花、杭白菊、枸杞、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 人参应符合卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.7 荞麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

铅（以Pb计）,mg/kg	≤	0.03	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计）, g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
a仅限于添加山楂、苹果及其制品的产品； b仅限于产品名称中有该声称的产品； c仅限于使用该添加剂的产品。			

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	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌*, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定； a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 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 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；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、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

本标准适用于以秋梨、红梨、鲜梨、大枣、山楂、山药、枇杷、枸杞、鲜李子、鲜杏、鲜苹果、鲜山楂、鲜枣、鲜芹菜、鲜黄瓜、鲜桃中的一种或几种为主要原料，鲜果蔬经清洗、榨汁，再辅以或不辅以生姜、干姜、桔红、茯苓、薏苡仁、甘草、人参（人工种植五年以内）、佛手、陈皮、白扁豆、桔梗、肉桂、桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、砂仁、罗汉果、胖大海、百合、黄精、怀菊花、杭白菊、荞麦、冰糖、红糖、蜂蜜、白砂糖、低聚果糖、低聚半乳糖、水苏糖、低聚木糖、海藻糖、抗性糊精、菊粉、N-乙酰神经氨酸（燕窝酸）、胶原蛋白肽、果蔬粉（草莓粉、西瓜粉、甜橙粉、水蜜桃粉、苹果粉、葡萄粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、芒果粉、柠檬粉、百香果粉、青金桔粉、火龙果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、椰粉、胡萝卜粉、菠菜粉中的一种或几种）、玛咖粉、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、果胶、黄原胶、食用香精（果味香精、牛奶味香精、蔬菜香精、植物香精、乳味香精中的一种或几种）、木糖醇、山梨酸钾中的一种或几种，再经加水熬煮、过滤除渣、灌装、包装加工而成的，按标签所示的稀释倍数稀释后果蔬汁含量不低于 10%的果蔬汁饮品浓浆。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

新乡市合众食品有限公司

QB