



412961S-2023



河南三诺食品集团有限公司企业标准

Q/HSS 0035S-2023

果蔬汁（浆）

2023-09-19 发布

2023-09-19 实施

河南三诺食品集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南三诺食品集团有限公司提出。

本标准起草单位：河南三诺食品集团有限公司。

本标准主要起草人：王磊、张生振。

H N
Q B

果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了果蔬汁（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）（桃浆、黄桃浆、梨浆、芒果浆、苹果汁、山楂浆、胡萝卜浆、小青柠汁、桑椹汁、西梅汁中的一种或几种）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、芒果浆、山楂汁、橙汁、胡萝卜汁、番茄浆、桑椹汁、西梅汁、百香果汁、石榴汁、番石榴汁中的一种或几种）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（或灌装、封口后灭菌）加工而成的果蔬汁含量为 100%的果蔬汁（浆）。

根据原料不同可分为: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 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、桑椹汁、西梅汁）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 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、芒果浆、山楂汁、橙汁、胡萝卜汁、番茄浆、桑椹汁、西梅汁、百香果汁、石榴汁、番石榴汁）应符合 GB 17325 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 50mL，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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	
	桑椹汁	≥	10.5	
	西梅汁	≥	12.0	
	百香果汁	≥	12.0	
	石榴汁	≥	12.0	
	番石榴汁	≥	8.0	
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/kg		≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.028	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg		≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^b ，mg/L		≤	20	GB 5009.13, GB 5009.90, GB 5009.14
展青霉素，μg/kg	单一型苹果汁（浆）、山楂汁（浆）	≤	50	GB 5009.185
	含有山楂汁浆、浓缩山楂汁、苹果汁、浓缩苹果汁的复合型产品	≤	20	

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品；

b 仅限于金属罐装的产品。

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，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 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
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				

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。					

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

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、可溶性固形物、pH 值、总酸、菌落总数（仅适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群菌落总数（仅适用于非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（仅适用于经商业无菌生产的产品）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、桑椹汁、西梅汁中的一种或几种）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、芒果浆、山楂汁、橙汁、胡萝卜汁、番茄浆、桑椹汁、西梅汁、百香果汁、石榴汁、番石榴汁中的一种或几种）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（或灌装、封口后灭菌）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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三诺食品集团有限公司