



411272S-2024



河南孟氏生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2024

# 果蔬汁饮料

2024-05-21 发布

2024-05-21 实施

河南孟氏生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南孟氏生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟甜毅。

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。

本标准适用于以井水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果蔬汁（浆）【柠檬、苹果、西柚、蜜桃、红枣、葡萄、蓝莓、芒果、菠萝、哈密瓜、雪梨、酸梅、橙、黑加仑、荔枝、沙棘、石榴、樱桃、草莓、桑椹、香蕉、猕猴桃、百香果、青瓜、木瓜、榴莲、椰子、枇杷、山楂、枸杞、胡萝卜中的一种或多种】为原料，添加或不添加高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾、食用香精】、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】中的几种，添加或不添加水果粒（芒果粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、梨粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、红糖、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、聚葡萄糖、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、奇亚籽、金银花提取液（金银花水煮提取）、人参（人工种植5年以下）提取物、植物提取物（蓝莓、枸杞、怀菊花、决明子、金银花中的一种或多种）、叶黄素酯、生姜、姜汁（生姜榨汁）、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、果胶、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、氯化高铁血红素（卟啉铁）、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、叶绿素铜钠盐、维生素C、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、脱脂奶粉、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝、β-胡萝卜素、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、酸梅汤香精、椰子香精、木瓜香精、榴莲香精、青瓜香精、青梅绿茶香精、卡曼橘香精、绿豆香精、樱花香精中的一种或几种）中的几种，经调配、加热杀菌或不杀菌、灌装、封口、杀菌或不杀菌、包装而成的果蔬汁或浆含量不低于10%果蔬汁饮料。

产品根据所用原料的不同分为：单一果蔬汁饮料、复合果蔬汁饮料、乳酸菌果蔬汁饮料（灭活型）、乳酸菌果蔬汁饮料（活菌型）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 井水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合 GH/T 18796 和 GB 14963 的规定。
- 2.1.6 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.34 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.35 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。

- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.38 水果粒应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.41 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.42 奇亚籽应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.43 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.44 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.45 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.46  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.47 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.48 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.49 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.50 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.51 氯化高铁血红素应符合 GB 1903.52 的规定。
- 2.1.52 生姜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.53 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.54 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.56 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.57 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.58 人参（人工种植 5 年以下）提取物、植物提取物（蓝莓、枸杞、怀菊花、决明子、金银花）提取物均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.59 叶黄素酯应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（卫生部 2008 年第 12 号）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，倒入一烧杯中，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 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), %	≥ 0.1	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
苋菜红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
亮蓝 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
锌 (以 Zn 计), mg/kg	仅限添加葡萄糖酸锌的饮料 3~20	GB 5009.14
铁, mg/kg	仅限添加氯化高铁血红素的饮料 10~20	GB 5009.90
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注 1: a 适用于添加相应食品添加剂的产品。

注 2: b 展青霉素指标适用于添加浓缩苹果汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、苹果粒的产品。

注 3: 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的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 【不适用乳酸菌果蔬汁饮料（活菌型）】	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 平板计数法
霉菌*, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
酵母*, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
<sup>b</sup> 乳酸菌总数, CFU/mL ≥	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789. 35
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: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

注 3: \*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

注 4: b 仅适用乳酸菌果蔬汁饮料（活菌型）。

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定; 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数【不适用乳酸菌果蔬汁饮料（活菌型）】、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以井水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果蔬汁（浆）【柠檬、苹果、西柚、蜜桃、红枣、葡萄、蓝莓、芒果、菠萝、哈密瓜、雪梨、酸梅、橙、黑加仑、荔枝、沙棘、石榴、樱桃、草莓、桑椹、香蕉、猕猴桃、百香果、青瓜、木瓜、榴莲、椰子、枇杷、山楂、枸杞、胡萝卜中的一种或多种】为原料，添加或不添加高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾、食用香精】、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】中的几种，添加或不添加水果粒（芒果粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、梨粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、红糖、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、聚葡萄糖、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、奇亚籽、金银花提取液（金银花水煮提取）、人参（人工种植5年以下）提取物、植物提取物（蓝莓、枸杞、怀菊花、决明子、金银花中的一种或多种）、叶黄素酯、生姜、姜汁（生姜榨汁）、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、琼脂、果胶、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、氯化高铁血红素（卟啉铁）、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、叶绿素铜钠盐、维生素C、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、脱脂奶粉、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝、β-胡萝卜素、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精（柠檬香精、苹果香精、桔子香精、西柚香精、蜜桃香精、红枣香精、葡萄香精、蓝莓香精、芒果香精、菠萝香精、哈密瓜香精、雪梨香精、酸梅香精、薄荷味香精、青柠味香精、提子香精、橙香精、黑加仑香精、荔枝香精、沙棘香精、石榴香精、樱桃香精、草莓香精、桑椹香精、蜂蜜香精、香蕉香精、猕猴桃香精、百香果香精、酸梅汤香精、椰子香精、木瓜香精、榴莲香精、青瓜香精、青梅绿茶香精、卡曼橘香精、绿豆香精、樱花香精中的一种或几种）中的几种，经调配、加热杀菌或不杀菌、灌装、封口、杀菌或不杀菌、包装而成的果蔬汁或浆含量不低于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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

维生素C在本产品中是作为抗氧化剂使用。

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。