



411420S-2024



河南三诺食品集团有限公司企业标准

Q/HSS 0034S-2024

# 果蔬原汁（浆）

2024-06-08 发布

2024-06-08 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。

本标准自发布之日起代替标准：Q/HSS 0034S-2023（备案号：412960S-2023）。

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）、桑椹原汁、桑椹原浆、西梅原汁、西梅原浆、百香果原浆、非浓缩还原百香果汁（NFC 百香果汁）、石榴汁、非浓缩还原石榴汁（NFC 石榴汁）、菠萝原浆、非浓缩还原菠萝汁（NFC 菠萝汁）、小青柠原汁、非浓缩还原小青柠汁（NFC 小青柠汁）中的一种或几种]为原料，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/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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 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）、桑椹原汁、桑椹原浆、西梅原汁、西梅原浆、百香果原浆、非浓缩还原百香果汁（NFC 百香果汁）、石榴汁、非浓缩还原石榴汁（NFC 石榴汁）、菠萝原浆、非浓缩还原菠萝汁（NFC 菠萝汁）、小青柠原汁、非浓缩还原小青柠汁（NFC 小青柠汁）]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 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), %	苹果原汁(浆) $\geq$	10.0
	桃原汁(浆) $\geq$	9.0
	葡萄原汁(浆) $\geq$	11.0
	青提原汁(浆) $\geq$	11.0
	芒果原汁(浆) $\geq$	10.0
	橙原汁(浆) $\geq$	10.0
	黄桃原汁(浆) $\geq$	9.0
	草莓原汁(浆) $\geq$	6.3
	西柚原汁(浆) $\geq$	10.0
	梨原汁(浆) $\geq$	10.0
	胡萝卜原汁(浆) $\geq$	5.0
	香蕉原汁(浆) $\geq$	17
	番石榴原汁(浆) $\geq$	8.0
	复合型果蔬原汁(浆) $\geq$	5.0
	桑椹原汁、桑椹原浆 $\geq$	10.5
	西梅原汁、西梅原浆 $\geq$	12.0
	百香果原汁(浆) $\geq$	12.0
石榴原汁(浆) $\geq$	12.0	
菠萝原汁(浆) $\geq$	10.0	
小青柠原汁 $\geq$	5.0	
总酸 (以一水柠檬酸计), g/L $\geq$	0.1	GB 12456
pH 值	2.0~4.8	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.028	GB 5009.12
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg $\leq$	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 <sup>b</sup> , mg/L $\leq$	20	GB 5009.13, GB 5009.90, GB 5009.14

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	仅适用于单一型苹果原汁(浆)	50	GB 5009.185
	$\leq$		
	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	
	$\leq$		

注 1: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品;

注 3: 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 <sup>a</sup> 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 $\leq$	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				
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 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、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(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。

H N

Q B

## 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）、桑椹原汁、桑椹原浆、西梅原汁、西梅原浆、百香果原浆、非浓缩还原百香果汁（NFC 百香果汁）、石榴汁、非浓缩还原石榴汁（NFC 石榴汁）、菠萝原浆、非浓缩还原菠萝汁（NFC 菠萝汁）、小青柠原汁、非浓缩还原小青柠汁（NFC 小青柠汁）中的一种或几种]为原料，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/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