



412999S-2025



河南人和食品有限公司企业标准

Q/HRH 0002S-2025

# 果蔬汁饮料

2025-10-11 发布

2025-10-11 实施

河南人和食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南人和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔庆兰、赵伟。

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、莲藕、芹菜、冬瓜、芦笋、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、红甜菜、番茄、甘蓝、紫甘蓝汁、羽衣甘蓝汁、黄瓜、南瓜中的一种或多种】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、双甘油脂肪酸酯、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》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 1886.366 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，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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 1886.385 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 5009.298	
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 4789. 25 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、莲藕、芹菜、冬瓜、芦笋、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、红甜菜、番茄、甘蓝、紫甘蓝汁、羽衣甘蓝汁、黄瓜、南瓜中的一种或多种】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，双甘油脂肪酸酯、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。