



412142S-2025



涌泉(河南)食品有限公司企业标准

Q/HNYQ 0001S-2025

山楂复合型果汁饮料

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

涌泉(河南)食品有限公司 发布

前言

本标准由涌泉(河南)食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭新运。

H N
Q B

山楂复合型果汁饮料

1 范围

本标准规定了山楂复合型果汁的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂，经过挑选、清洗、破碎、去核、制成的果浆，再搭配植物提取液【以黄芪、枸杞子、桑椹、黄精、陈皮、茯苓、山药、葛根、枳椇子、乌梅、蜂蜜、枣、沙棘、薄荷中的一种或几种为原料，经挑选清洗、水煮提取、过滤】，加水（经过滤），添加浓缩果汁（柠檬浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁、紫甘薯浓缩汁、乌梅浓缩汁、桑椹浓缩汁中的一种或几种），再添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、低聚果糖、维生素C、木糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸、黄原胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、蔗糖素、蜂蜜香精、山楂香精、桑椹香精、薄荷香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的山楂复合型果汁饮料。

根据原辅料不同分为：黄芪山楂果肉果汁饮料（I型）、枸杞山楂复合果汁饮料（II型）、桑椹山楂复合果汁饮料（III型）、茯苓山楂复合果汁饮料（IV型）、陈皮山楂复合果汁饮料（V型）、沙棘山楂复合果汁饮料（VI型）、薄荷山楂复合果汁饮料（VII型）、葛根山楂复合果汁饮料（VIII型）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄芪应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.3 枸杞子应符合GB/T 18672 的规定。
- 2.1.4 桑椹应符合GB/T 29572 的规定。
- 2.1.5 黄精应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.6 陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.7 茯苓应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.8 山药应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 蜂蜜香精、山楂香精、桑椹香精、薄荷香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 葛根应符合GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 枳椇子应符合T/CACM 1021.47 的规定。
- 2.1.12 乌梅应符合T/CACM 1021.200 的规定。
- 2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.14 枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.15 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。
- 2.1.16 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。

- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.21 柠檬浓缩汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 苹果浓缩汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.23 山楂浓缩汁应符合 GB/T 19416 的规定。
- 2.1.24 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.25 维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.27 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.28 蔗糖素应符合 GB 5009.298 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	呈均匀澄清液体，静置后允许有少量沉淀物	随机抽取样品一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	符合规定色泽	
气味、滋味	具有山楂应有香气和滋味，酸甜、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标就符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥	GB 12456
pH 值	2.5~4.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计）,mg/kg	≤	0.025	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计）,mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^a ,mg/L	≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、 GB 5009.90
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）,g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
蔗糖素 ^b ,g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅适用于金属罐装的产品； ^b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。			

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，其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	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；药食两用物质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、总酸、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数（限非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（限非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（限经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以山楂，经过挑选、清洗、破碎、去核、制成的果浆，再搭配植物提取液【以黄芪、枸杞子、桑椹、黄精、陈皮、茯苓、山药、葛根、枳椇子、乌梅、蜂蜜、枣、沙棘、薄荷中的一种或几种为原料，经挑选清洗、水煮提取、过滤】，加水（经过滤），添加浓缩果汁（柠檬浓缩汁、苹果浓缩汁、山楂浓缩汁、紫甘薯浓缩汁、乌梅浓缩汁、桑椹浓缩汁中的一种或几种），再添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、低聚果糖、维生素C、木糖醇、赤藓糖醇、柠檬酸、黄原胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、蔗糖素、蜂蜜香精、山楂香精、桑椹香精、薄荷香精中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的山楂复合型果汁饮料。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》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。

涌泉(河南)食品有限公司