



411146S-2026



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0065S-2026

山楂果汁饮品

2026-04-30 发布

2026-04-30 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司、郑州轻工业大学提出并起草。

本标准主要起草人：周玲、李洋、王小媛、纵伟、魏肖鹏。

H X N

Q B

山楂果汁饮品

1 范围

本标准规定了山楂果汁饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂为主要原料，经清洗、破碎、打浆，添加纤维素酶、果胶酶、白砂糖、苯甲酸钠、 β -胡萝卜素、葵花籽油、鹰嘴豆蛋白中的一种或几种，经调配、均质、杀菌、包装等工艺加工而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的山楂果汁饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂应无霉变、腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 纤维素酶、果胶酶应符合 GB1886.174 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.4 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.5 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.6 葵花籽油应符合 GB 15196 的规定。

2.1.7 鹰嘴豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 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盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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），%	≥ 5.5	GB/T 12143
展青霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 50	GB 5009.185
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.028	GB 5009.12
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
β -胡萝卜素 ^a ， g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83

注1：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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
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：样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山楂为主要原料，经清洗、破碎、打浆，添加纤维素酶、果胶酶、白砂糖、苯甲酸钠、β-胡萝卜素、葵花籽油、鹰嘴豆蛋白中的一种或几种，经调配、均质、杀菌、包装等工艺加工而成的山楂果汁饮品。

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》的规定，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康食品股份有限公司

H N

Q B