



411147S-2026



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0066S-2026

# 红枣山楂果肉饮料

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

# 红枣山楂果肉饮料

## 1 范围

本标准规定了红枣山楂果肉饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、山楂原浆、山楂浓缩汁、红枣浓浆为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、鹰嘴豆分离蛋白、维生素 D<sub>3</sub>、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、黄原胶、乙基麦芽酚、三氯蔗糖中的一种或几种，经原料预处理、调配、均质、杀菌、包装等工艺加工而成果浆含量≥20%的红枣山楂果肉饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 山楂原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.2 山楂浓缩汁、红枣浓浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.5 鹰嘴豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 维生素 D<sub>3</sub> 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 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), %                                     | ≥ 7.5   | GB/T 12143  |
| 展青霉素, μg/kg                                               | ≤ 20    | GB 5009.185 |
| <sup>a</sup> 铅 (以Pb计), mg/kg                              | ≤ 0.028 | GB 5009.12  |
| <sup>a</sup> 磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | ≤ 5.0   | GB 5009.256 |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg                           | ≤ 0.5   | GB 5009.28  |
| <sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg                                   | ≤ 0.25  | GB 5009.298 |
| <sup>b</sup> 维生素D, μg/kg                                  | 2-10    | GB 5009.296 |
| 注1: a适用于添加相应食品添加剂的产品;<br>b适用于添加该食品营养强化剂的产品;               |         |             |
| 注2: 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。                              |         |             |

### 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | 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 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以水、山楂原浆、山楂浓缩汁、红枣浓浆为主要原料，添加白砂糖、果葡糖浆、鹰嘴豆分离蛋白、维生素 D<sub>3</sub>、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、黄原胶、乙基麦芽酚、三氯蔗糖中的一种或几种，经原料预处理、调配、均质、杀菌、包装等工艺加工而成果浆含量≥20%的红枣山楂果肉饮料。

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 X N

Q B