



412396S-2017



河南汇多滋饮品股份有限公司企业标准

Q/HHY 0008S-2017

---

# 果蔬汁

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

河南汇多滋饮品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南汇多滋饮品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘孟琴

本标准自发布实施日起替代 Q/HHY 0008S-2014。

HN

QB

# 果蔬汁

## 1 范围

本标准规定了果蔬汁的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以果蔬浆（桃、芒果、山楂、胡萝卜、番茄中的一种或几种）和（或）浓缩果蔬汁（浆）（葡萄、苹果、桃、菠萝、芒果、山楂、橙、胡萝卜、番茄中的一种或几种）为原料，加入与该浓缩果蔬汁（浆）在浓缩过程中失去的水分，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量为 100% 的果蔬汁。

## 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 浓缩苹果汁、浓缩芒果汁、芒果浆、浓缩菠萝汁、浓缩桃汁、桃浆、浓缩葡萄汁、山楂浆、胡萝卜浆应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 浓缩山楂汁应符合 SB/T 10198 和 SB/T 10202 的规定。

2.1.4 浓缩胡萝卜汁应符合 NY/T 874 的规定。

2.1.5 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 的规定。

2.1.6 番茄浆应符合 GB/T 14215 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	试验方法
性 状	液体	
色泽	葡萄汁	紫红色，色泽均匀一致
	苹果汁	淡黄色，色泽均匀一致
	桃汁	微黄色，色泽均匀一致
	菠萝汁	淡黄色，色泽均匀一致
	芒果汁	橙黄色，色泽均匀一致
	山楂汁	棕褐色，色泽均匀一致
	桃复合果汁	微黄色，色泽均匀一致
	芒果复合果汁	橙黄色，色泽均匀一致

从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

	橙汁	橙色，色泽均匀一致
	胡萝卜汁	橙红色，色泽均匀一致
	复合果蔬汁	橙红色，色泽均匀一致
	番茄汁	暗红色，色泽均匀一致
气味	葡萄汁	具有葡萄味，无异味
	苹果汁	具有苹果味，无异味
	桃汁	具有桃味，无异味
	菠萝汁	具有菠萝味，无异味
	芒果汁	具有芒果味，无异味
	山楂汁	具有山楂味，无异味
	桃复合果汁	具有桃味和苹果味，无异味
	芒果复合果汁	具有芒果味和苹果味，无异味
	橙汁	具有橙味，无异味
	胡萝卜汁	具有胡萝卜味，无异味
	复合果蔬汁	具有复合果蔬汁味，无异味
	番茄汁	具有番茄味，无异味
	滋味	葡萄汁
苹果汁		具有苹果应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口
桃汁		具有桃应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口
菠萝汁		具有菠萝应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口
芒果汁		具有芒果应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口
山楂汁		具有山楂应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口
桃复合果汁		具有桃和苹果应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口
芒果复合果汁		具有芒果和苹果应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口
橙汁		具有橙应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口
胡萝卜汁		具有胡萝卜应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口
复合果蔬汁		具有果蔬汁应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口

	番茄汁	具有番茄应有的滋味，味感纯正、柔和、酸甜适口	
	杂质	无肉眼可见的外来杂质，允许有果肉沉淀	

### 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	试验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥ 3.0	GB/T 12143
总酸 (以一水柠檬酸计), g/L	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	2.8—4.8	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
铁 (以 Fe 计) <sup>a</sup> /(mg/L)	≤ 15	GB 5009.90
锡 (以 Sn 计) <sup>a</sup> /(mg/L)	≤ 150	GB 5009.16
锌 (以 Zn 计) <sup>a</sup> /(mg/L)	≤ 5	GB 5009.14
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> /(mg/L)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
二氧化硫残留量 (以 SO <sub>2</sub> 计), mg/L	≤ 10.0	GB 5009.34
展青霉素 (仅适用于苹果汁、山楂汁), μg/L	≤ 50	GB 5009.185
备注: a 用于易拉罐的检测		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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)	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 中的平板计数法
霉菌* (CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
酵母* (CFU/mL) ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25mL)	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; 注: * 严于国标 GB 7101。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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 其它卫生要求

食品添加剂应符合 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以果蔬浆（桃、芒果、山楂、胡萝卜、番茄中的一种或几种）和（或）浓缩果蔬汁（浆）（葡萄、苹果、桃、菠萝、芒果、山楂、橙、胡萝卜、番茄中的一种或几种）为原料，加入与该浓缩果蔬汁（浆）在浓缩过程中失去的水分，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量为 100%的果蔬汁。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/T 10789《饮料通则》、GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩果蔬液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母菌严于国家标准 GB 7101。

河南汇多滋饮品股份有限公司  
2017年09月11日