



412751S-2017



河南润野食品有限公司企业标准

Q/HRY 0003S-2017

水果饮品

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

河南润野食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由河南润野食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈满刚、贡献。

H N

Q B

水果饮品

1 范围

本标准规定了水果饮品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以新鲜水果（桃、梨、草莓、桔子、柠檬、葡萄、菠萝、杏、木瓜）的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、奶粉（仅限酸奶味）、蜂蜜、柠檬酸、维生素 C、乳酸菌（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌，仅限酸奶味），经原料处理各种水果（清洗、去皮、分半、挖核、预煮、切条）、配置汤液（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌和奶粉发酵、加入水、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、维生素 C）灌装、密封、杀菌、包装等主要工艺加工制成的水果饮品。

2 技术要求

2.1 原辅料

2.1.1 新鲜水果（桃、梨、草莓、桔子、柠檬、葡萄、菠萝、杏、木瓜）新鲜，无霉烂、畸形、机械伤，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的要求。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.6 奶粉应符合 GB 19644 的要求。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.9 嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌符合 QB/T 4575 的规定。

2.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检测方法
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，置于洁净白瓷盘或洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
滋、气味	具有本品应有的滋、气味，无异味	
性状	组织形态完整，条或丁状，大致均匀、汤汁清晰，密封良好，无泄漏、无锈蚀等	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
pH 值	3.2~4.2	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，按折光计法）/（%）	5~22	GB/T 12143
固形物/（%）	≥ 40	GB/T 10786
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
※铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.25	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计）/（mg/kg）	≤ 150	GB 5009.16
a 仅适用于金属罐装。		
※铅指标严食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。食品添加剂种类和使用量应符合 GB 2760 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜水果（桃、梨、草莓、桔子、柠檬、葡萄、菠萝、杏、木瓜）的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、果葡糖浆、奶粉（仅限酸奶味）、蜂蜜、柠檬酸、维生素 C、乳酸菌（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌，仅限酸奶味），经原料处理各种水果（清洗、去皮、分半、挖核、预煮、切条）、配置汤液（嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌和奶粉发酵、加入水、白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、维生素 C）灌装、密封、杀菌、包装等主要工艺加工制成的水果饮品。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》有关规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了水果饮品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。