



412203S-2017



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0013S-2017

复合果蔬汁

2017-09-18 发布

2017-09-18 实施

河南省淼雨饮品股份有限公司 发布

前 言

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

本标准由（河南省淼雨饮品股份有限公司）提出并起草。

本标准主要起草人：梁治军、韩甜甜、杨光

本标准代替了 Q/HMY0013S-2016（2015.05.08 发布），相比较不同点如下：

——增加或删减了食品原料，完善了产品描述。

H N

Q B

复合果蔬汁

1 范围

本标准规定了复合果蔬汁的要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水(经离子交换、活性炭过滤、石英砂过滤、反渗透处理)，浓缩胡萝卜汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩番茄汁为原料，经预处理、调配、杀菌、灌装工艺制成的果汁及蔬菜汁总含量不低于 100%的复合果蔬汁。

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 浓缩胡萝卜汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.4 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.5 浓缩番茄汁应符合 GB 17325 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	指 标	检测方法
性 状	液体	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、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	橙红色	
气 味	具有本品应有的气味	
滋 味	酸甜适中，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料果肉沉淀	

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	检测方法	
可溶性固形物 (20℃ 折光计法), %	≥	5.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	1.0	GB/T 12456
pH 值		2.0~6.0	GB/T 5750
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
展青霉素, μg/L	≤	50	GB 5009.185

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 中的平板计数法
※霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
※酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	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
备注: 1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 2、※指该指标严于食品安全国家标准。					

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 的规定。

2.7 其他要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 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; 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数、霉菌和酵母计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以深井水(经离子交换、活性炭过滤、石英砂过滤、反渗透处理)，浓缩胡萝卜汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、浓缩番茄汁为原料，经预处理、调配、杀菌、灌装工艺制成的果汁及蔬菜汁总含量不低于 100%的复合果蔬汁。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。本标准内容规定了复合果蔬汁的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB7101 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司

2017 年 08 月 22 日