



410219S-2018



河南省果然风情果业股份有限公司企业标准

Q/HGF 0002S-2018

---

# 水果浆

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

---

河南省果然风情果业股份有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省果然风情果业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵占宝、谭海娟。

本标准自发布实施日起替代 Q/HGF 0002S-2017（备案号：411502S-2017）。

H N

Q B

# 水果浆

## 1 范围

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

本标准适用于以新鲜苹果、猕猴桃、梨、山楂为原料，经拣选、破碎、预热、打浆、离心、浓缩或不浓缩、均质、杀菌、灌装、包装而成的水果浆，仅作为食品原料销售。

## 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 苹果应符合 GB/T 10651、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.3 猕猴桃应符合 NY/T425、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.4 山楂应符合 SB/T10092、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

2.1.5 鲜梨应符合 GB/T10650、GB2761、GB2762、GB2763 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	苹果原浆	浆状液体
	猕猴桃原浆	浆状液体
	梨原浆	浆状液体
	山楂原浆	浆状液体
	浓缩苹果浆	浓稠液体
	浓缩猕猴桃浆	浓稠液体
	浓缩梨浆	浓稠液体
	浓缩山楂浆	浓稠液体
色 泽	苹果原浆	乳白色
	猕猴桃原浆	淡黄绿色
	梨原浆	乳白色
	山楂原浆	淡黄色
	浓缩苹果浆	淡黄色

	浓缩猕猴桃浆	黄绿色或淡黄色
	浓缩梨浆	淡黄色
	浓缩山楂浆	砖红色
气、滋味	苹果原浆	具有苹果固有的气、滋味，无异味
	猕猴桃原浆	具有猕猴桃固有的气、滋味，无异味
	梨原浆	具有梨固有的气、滋味，无异味
	山楂原浆	具有山楂固有的气、滋味，无异味
	浓缩苹果浆	具有苹果固有的气、滋味，无异味
	浓缩猕猴桃浆	具有猕猴桃固有的气、滋味，无异味
	浓缩梨浆	具有梨固有的气、滋味，无异味
	浓缩山楂浆	具有山楂固有的气、滋味，无异味
杂质		无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物

### 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), %	苹果原浆 $\geq$	10	GB/T 12143
	浓缩苹果浆 $\geq$	26	
	猕猴桃原浆 $\geq$	9	
	浓缩猕猴桃浆 $\geq$	26	
	梨原浆 $\geq$	9	
	浓缩梨浆 $\geq$	18	
	山楂原浆 $\geq$	8	
	浓缩山楂浆 $\geq$	26	
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	猕猴桃原浆 $\geq$	0.5	GB/T 12456
	浓缩猕猴桃浆 $\geq$	1.5	
	梨原浆 $\geq$	0.3	
	浓缩梨浆 $\geq$	0.4	
总酸 (以苹果酸计), g/100g	苹果原浆 $\geq$	0.15	
	浓缩苹果浆 $\geq$	0.45	
	山楂原浆 $\geq$	1.0	
	浓缩山楂浆 $\geq$	0.8	
pH 值		2.5-4.5	GB/T 10786
总砷 (以 As 计), mg/kg		$\leq$ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	原浆 $\leq$	0.04	GB 5009.12
	浓缩浆 $\leq$	0.4	

展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	50	GB 5009.185
注: a 仅适用于山楂原浆、浓缩山楂浆、苹果原浆、浓缩苹果浆。			
*该项目限值严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。			

## 2.4 微生物指标

原浆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/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌和酵母, CFU/g	≤	10			GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

浓缩浆微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌和酵母, CFU/g	≤	10 <sup>2</sup>			GB 4789.15

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB14881 的规定。

## 2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

水果浆是以新鲜苹果、猕猴桃、梨、山楂为原料，经拣选、破碎、预热、打浆、离心、浓缩或不浓缩、均质、杀菌、灌装、包装而成。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，参照 GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了水果浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

该标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南省果然风情果业股份有限公司