



413033S-2017



河南福森食品饮料有限公司企业标准

Q/HFS 0010S-2017

山楂复合果汁饮料

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

河南福森食品饮料有限公司 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》编写。

本标准由河南福森食品饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王祖红。

H N

Q B

山楂复合果汁饮料

1 范围

本标准规定了山楂复合果汁饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）、山楂浓缩汁、苹果浓缩汁、青梅浓缩汁、红枣浓缩汁为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、复配稳定剂（由黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、海藻酸钠、魔芋粉、柠檬酸钠复配而成）、复配护色剂（由 D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、三聚磷酸钠复配而成）、山楂香精，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的山楂复合果汁饮料。

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 山楂浓缩汁、苹果浓缩汁、青梅浓缩汁、红枣浓缩汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.5 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 山楂香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 复配护色剂应符合 GB 26687 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	呈均匀澄清液体，长期静置后允许有少量原料沉淀物。	随机抽取样品一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	红褐色。	
气味、滋味	具有所标示的几种水果制成的汁液的滋味和气味；酸甜、无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

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), g/100ml	≥	8.0	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/L	≥	0.1	GB/T 12456
pH值		2.5-4.5	GB 5009.237
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.20	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.12
铜 ^a (以Cu计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锌 ^a (以Zn计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
锡 ^a (以Sn计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
铁 ^a (以Fe计), mg/L	≤	15	GB 5009.90
锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185
^a 仅适用于金属罐装			

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 ^a 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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*霉菌及酵母菌指标严于国家标准 GB 7101 的规定。					

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

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

山楂复合果汁饮料是以水（经过滤、反渗透）、山楂浓缩汁、苹果浓缩汁、青梅浓缩汁、红枣浓缩汁为原料，添加白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸、柠檬酸钠、复配稳定剂（由黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、海藻酸钠、魔芋粉、柠檬酸钠复配而成）、复配护色剂（由 D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、三聚磷酸钠复配而成）、山楂香精，经调配、过滤、杀菌、灌装、包装而成或经调配、过滤、灌装、杀菌、包装而成的果汁含量 $\geq 10\%$ 的山楂复合果汁饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等国标、行标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依据。

本标准规定了山楂复合果汁饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌及酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

河南福森食品饮料有限公司