



410036S-2026



河南吉美食品有限公司企业标准

Q/HJM 0002S-2026

# 果蔬汁饮料

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

河南吉美食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南吉美食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南吉美食品有限公司。

本标准主要起草人：杨霞。

本标准替代 Q/HJS 0002S-2023（备案号：413701S-2023，备案日期：2023-11-27）。

H N

Q B

# 果蔬汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩南瓜汁（浆）、浓缩芹菜汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩菠菜汁（浆）、浓缩番茄汁（浆）、浓缩玉米汁（浆）、浓缩山药汁（浆）、浓缩紫薯汁（浆）中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、柠檬酸、DL-苹果酸或L-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、焦糖色、亮蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、氯化铵、水果味香精、蔬菜味香精、乳味香精中的几种，经调配、高温灭菌、灌装、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。

根据产品工艺及所用原料不同，产品可分为：果汁饮料（苹果汁饮料、梨汁饮料、葡萄汁饮料、柠檬汁饮料、橙子汁饮料、柑橘汁饮料、芒果汁饮料、蓝莓汁饮料、树莓汁饮料、草莓汁饮料、青梅汁饮料、蔓越莓汁饮料、樱桃汁饮料、猕猴桃汁饮料、枇杷汁饮料、百香果汁饮料、火龙果汁饮料、番木瓜汁饮料、提子汁饮料、柚子汁饮料、椰子汁饮料、西瓜汁饮料、菠萝汁饮料、榴莲汁饮料、荔枝汁饮料、山楂汁饮料、红枣汁饮料、番石榴汁饮料、石榴汁饮料、香蕉汁饮料、桃汁饮料、桑葚汁饮料、沙棘汁饮料、黑加仑汁饮料、杏汁饮料）、蔬菜汁饮料（南瓜汁饮料、芹菜汁饮料、胡萝卜汁饮料、菠菜汁饮料、番茄汁饮料、玉米汁饮料、山药汁饮料、紫薯汁饮料）、混合果汁饮料、混合果蔬汁饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩南

瓜汁（浆）、浓缩芹菜汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩菠菜汁（浆）、浓缩番茄汁（浆）、浓缩玉米汁（浆）、浓缩山药汁（浆）、浓缩紫薯汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.11 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.16 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.24 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.25 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.28  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.29 水果味香精、蔬菜味香精、乳味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.30 氯化铵应符合 GB 31631 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	检验方法
性 状	液体	取出适量样品，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原物料沉淀和上浮	

## 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
°着色剂	柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg ≤	0.1 GB 5009.35
	日落黄(以日落黄计), g/kg ≤	0.1 GB 5009.35
	胭脂红(以胭脂红计), g/kg ≤	0.05 GB 5009.35
	诱惑红(以诱惑红计), g/kg ≤	0.1 GB 5009.35 或 SN/T1743
	苋菜红(以苋菜红计), g/kg ≤	0.05 GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg ≤	2.0 GB 5009.83
	亮蓝(以亮蓝计), g/kg ≤	0.025 GB 5009.35
°甜味剂	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg ≤	0.3 GB5009.140
	天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg ≤	0.6 GB 5009.263
	环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg ≤	0.65 GB 5009.97
	三氯蔗糖, g/kg ≤	0.20 GB 5009.298
pH 值	2.5~6.0	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃, 折光计法), % ≥	0.1	GB/T 12143
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.028	GB 5009.12
°山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg ≤	20	GB 5009.185
°磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
注 1: a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品;		
b 仅适用添加浓缩山楂汁(浆)、浓缩苹果汁(浆)的产品。		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

注 2：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				
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 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

## 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 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩南瓜汁（浆）、浓缩芹菜汁（浆）、浓缩胡萝卜汁（浆）、浓缩菠菜汁（浆）、浓缩番茄汁（浆）、浓缩玉米汁（浆）、浓缩山药汁（浆）、浓缩紫薯汁（浆）中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、柠檬酸、DL-苹果酸或L-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、焦糖色、亮蓝、β-胡萝卜素、氯化铵、水果味香精、蔬菜味香精、乳味香精中的几种，经调配、高温灭菌、灌装、包装而成的果蔬汁含量 $\geq 10\%$ 的果蔬汁饮料。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吉美食品有限公司