



410005S-2026



河南人和食品有限公司企业标准

Q/HRH 0002S-2026

果蔬汁饮料

2026-01-07 发布

2026-01-07 实施

河南人和食品有限公司 发布

前言

本标准由河南人和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：崔庆兰、赵伟。

本标准自发布实施日起替代Q/HRH 0002S-2025（备案号：412999S-2025）。

HN

QB

果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以井水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果蔬汁（浆）【柠檬、苹果、西柚、蜜桃、红枣、葡萄、蓝莓、芒果、菠萝、哈密瓜、雪梨、酸梅、橙、黑加仑、荔枝、沙棘、石榴、樱桃、草莓、桑椹、香蕉、猕猴桃、百香果、青瓜、木瓜、榴莲、椰子、枇杷、山楂、枸杞、胡萝卜、莲藕、芹菜、冬瓜、芦笋、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、红甜菜、番茄、甘蓝、紫甘蓝汁、羽衣甘蓝汁、黄瓜、南瓜、芭乐中的一种或多种】为原料，添加或不添加高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾、食用香精】、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】中的几种，添加或不添加水果粒（芒果粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、梨粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、红糖、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、聚葡萄糖、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、奇亚籽、金银花提取液（金银花水煮提取）、人参（人工种植5年以下）提取物、植物提取物（蓝莓、枸杞、怀菊花、决明子、金银花中的一种或多种）、叶黄素酯、生姜、姜汁（生姜榨汁）、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、琼脂、果胶、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、氯化高铁血红素（卟啉铁）、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、叶绿素铜钠盐、维生素C、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、脱脂奶粉、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、二氧化碳、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝、β-胡萝卜素、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精、刺梨、黑胡椒、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的几种，经调配、加热杀菌或不杀菌、充二氧化碳或不充、灌装、封口、杀菌或不杀菌、包装而成的果蔬汁或浆含量不低于10%果蔬汁饮料。

产品根据所用原料的不同分为：单一果蔬汁饮料、复合果蔬汁饮料、乳酸菌果蔬汁饮料（灭活型）、乳酸菌果蔬汁饮料（活菌型）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 井水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

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

2.1.4 冰糖、红糖应符合GB 13104的规定。

- 2.1.5 蜂蜜应符合GH/T 18796和GB 14963的规定。
- 2.1.6 浓缩果蔬汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.7 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.12 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠（小苏打）应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.15 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.26 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.27 苋菜红应符合GB 4479.1的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.30 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.33 植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.34 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.35 葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

- 2.1.37 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.38 水果粒、刺梨应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.40 乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】应符合GB 7101的规定。
- 2.1.41 金银花应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.42 奇亚籽应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（2014年第10号）的规定。
- 2.1.43 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.44 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.45 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.46 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.47 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合GB 7101的规定。
- 2.1.48 脱脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.49 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.50 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.51 氯化高铁血红素应符合GB 1903.52的规定。
- 2.1.52 生姜、黑胡椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.53 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.54 赤藓糖醇应符合GB 26404 的规定。
- 2.1.55 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.56 聚葡萄糖应符合GB 1886.385的规定。
- 2.1.57 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 2.1.58 人参（人工种植5年以下）提取物、植物提取物（蓝莓、枸杞、怀菊花、决明子、金银花）提取物均为水提物，应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.59 叶黄素酯应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（卫生部2008年第12号）的规定。
- 2.1.60 二氧化碳应符合GB 1886.228的规定。
- 2.1.61 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合GB/T 16919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	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味、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），%	≥	0.1	GB/T 12143
展青霉素 ^a /（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计）/（g/kg）	≤	0.2	SN/T 3854
叶绿素铜钠盐 ^b /（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.260
乙二胺四乙酸二钠 ^b /（g/kg）	≤	0.03	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 ^b /（g/kg）	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b /（g/kg）	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^b （以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b /（g/kg）	≤	0.25	GB 5009.298
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^b /（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^b /（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^b /（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.35或SN/T 1743
胭脂红 ^b /（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
苋菜红 ^b /（g/kg）	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^b /（g/kg）	≤	0.025	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计）	≤	5.0	GB 5009.256

铁 ^c / (mg/kg)	10~20	GB 5009. 90
锌 ^c / (mg/kg)	3~20	GB 5009. 14
铅*(以Pb计) / (mg/kg) ≤	0. 02	GB 5009. 12
<p>注：^a仅适用于原料中添加浓缩山楂汁和浓缩苹果汁产品的检验；</p> <p>^b仅限添加相应食品添加剂的产品检验；</p> <p>^c仅适用于使用该食品营养强化剂的产品检验；</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂或防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>		

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	采用方案及限量（若非指定，均以/25 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a , CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
^b 乳酸菌总数, CFU/mL ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定；</p> <p>^a不适用乳酸菌果蔬汁饮料（活菌型）；</p> <p>^b仅适用乳酸菌果蔬汁饮料（活菌型）。</p>					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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。食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数【不适用乳酸菌果蔬汁饮料（活菌型）】、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以井水（经过滤、反渗透处理）、浓缩果蔬汁（浆）【柠檬、苹果、西柚、蜜桃、红枣、葡萄、蓝莓、芒果、菠萝、哈密瓜、雪梨、酸梅、橙、黑加仑、荔枝、沙棘、石榴、樱桃、草莓、桑椹、香蕉、猕猴桃、百香果、青瓜、木瓜、榴莲、椰子、枇杷、山楂、枸杞、胡萝卜、莲藕、芹菜、冬瓜、芦笋、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、红甜菜、番茄、甘蓝、紫甘蓝汁、羽衣甘蓝汁、黄瓜、南瓜、芭乐中的一种或多种】为原料，添加或不添加高浓缩乳酸菌发酵饮料原液【水、白砂糖、脱脂奶粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、柠檬酸钾、果胶、海藻酸丙二醇酯、山梨酸钾、食用香精】、乳清发酵液【水、白砂糖、乳清蛋白粉、乳酸菌（唾液链球菌嗜热亚种）】中的几种，添加或不添加水果粒（芒果粒、蓝莓粒、苹果粒、木瓜粒、树莓粒、橙子粒、梨粒、菠萝粒、草莓粒、火龙果粒、荔枝粒、猕猴桃粒、枇杷粒、葡萄粒、沙棘粒、桃粒、椰果粒、樱桃粒、柚子粒、黑加仑粒中的一种或几种）、添加白砂糖、食用葡萄糖、碳酸氢钠（小苏打）、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、红糖、木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、聚葡萄糖、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、奇亚籽、金银花提取液（金银花水煮提取）、人参（人工种植5年以下）提取物、植物提取物（蓝莓、枸杞、怀菊花、决明子、金银花中的一种或多种）、叶黄素酯、生姜、姜汁（生姜榨汁）、黄原胶、阿拉伯胶、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、琼脂、果胶、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖酸锌、氯化高铁血红素（卟啉铁）、六偏磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、叶绿素铜钠盐、维生素C、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、脱脂奶粉、食用盐、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、二氧化碳、着色剂（日落黄、柠檬黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、葡萄皮红、亮蓝、β-胡萝卜素、焦糖色中的一种或几种）、食品用香精、刺梨、黑胡椒、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的几种，经调配、加热杀菌或不杀菌、充二氧化碳或不充、灌装、封口、杀菌或不杀菌、包装而成的果蔬汁或浆含量不低于10%果蔬汁饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南人和食品有限公司