

ICS 67.160.20
X 51

Q/YH

海南省食品安全企业标准

Q/YH 0002S—2025

果蔬汁饮料

2025 - 02 - 15 发布

2025 - 03 - 15 实施

海南椰汁企业有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南椰海食品有限公司提出。

本标准由海南椰海食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王明、田金城。

本标准为首次发布。

果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了果蔬汁饮料的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以浓缩果蔬汁、果蔬原浆（汁）为原料，水、白砂糖、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸为辅料，添加或不添加食用色素、羧甲基纤维素钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、阿斯巴甜、食用香精、山梨酸钾等，经加工、调配、均质、灌装、杀菌等生产工艺制成的果蔬汁含量不得低于10%的果蔬汁饮料的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 11115 聚乙烯(PE)树脂
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12456 食品中总酸的测定方法
GB/T 12670 聚丙烯(PP)树脂
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB/T 17590 铝易开盖三片罐
GB/T 18192 液体食品无菌包装用纸基复合材料
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 浓缩果蔬汁、果蔬原汁(浆): 应符合 GB 17325 的要求。
- 3.1.2 水: 应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 白砂糖: 应符合 GB B/T 317 的要求。
- 3.1.4 生活饮用水: 应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.5 柠檬酸: 应符合 GB 1886.235 的要求。
- 3.1.6 柠檬酸钠: 应符合 GB 1886.25 的要求。
- 3.1.7 L-苹果酸: 应符合 GB 1886.40 的要求。
- 3.1.8 食用色素: 应符合相应合成着色剂的规定要求要求。
- 3.1.9 羧甲基纤维素钠: 应符合 GB 1886.232 的要求。
- 3.1.10 黄原胶: 应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.11 D-异抗坏血酸钠: 应符合 GB 1886.28 的要求。
- 3.1.12 乙酰磺胺酸钾: 应符合 GB 25540 的要求。
- 3.1.13 环己基氨基磺酸钠: 应符合 GB 1886.37 的要求。
- 3.1.14 阿斯巴甜: 应符合 GB 1886.47 的要求。
- 3.1.15 食用香精: 应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.16 山梨酸钾: 应符合 GB 1886.39 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	应具有相应品种果蔬汁饮料的色泽	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	均匀一致液体（清汁），允许有少许果肉沉淀；浊汁允许有果肉、果泥沉淀或悬浮	
滋味与气味	具有相应水果或蔬菜的滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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	
可溶性固形物含量（20℃，以折光计），%	≥	3.0	GB/T 10786
原果汁含量，g/100g	≥	10.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100g	≤	0.5	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠 ^a ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

注：^a添加该原料的产品须进行检测。

3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

3.4.2 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）				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
霉菌，CFU/mL	≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌		5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB 4789.25执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070的规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg或2L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品须经工厂检验部门逐批进行检验，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、可溶性固形物、总酸、微生物指标（经商业无菌生产的产品检验商业无菌，非经商业无菌生产的产品检验菌落总数和大肠菌群）。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料应符合GB/T 11115、GB/T 12670、GB/T 17590或GB/T 18192的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期为12个月。
