

14.02.03

Q/HBF

河北百丰农产品开发有限公司企业标准

Q/HBF 0006S-2019

复合果蔬汁饮料

备案号: 131031S-2019
备案日期: 2019年04月10日
有效日期: 2024年04月09日

2019-02-28 发布



2019-02-28 实施

河北百丰农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 31121-2014《果蔬汁及其饮料》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北百丰农产品开发有限公司提出。

本标准起草单位：河北百丰农产品开发有限公司。

本标准主要起草人：白冠英、赵军委。

本标准于2019年2月28日由河北百丰农产品开发有限公司负责人马小学批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年2月28日首次发布。



复合果蔬汁饮料

1 范围

本标准规定了复合果蔬汁饮料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以水、鲜梨（先经清洗、去皮、挖核、切半）和新鲜树莓或速冻树莓（先经前处理去除非可食部分、清洗；速冻树莓除外）为主要原料，制浆汁（过打浆机或压榨机）、调配加入冰糖（或白砂糖）、红枣、银耳、百合，加入或不加入蜂蜜、枸杞，经煮制（95℃~100℃，2h）、过滤、均质、杀菌、热灌装、二次杀菌（95℃~98℃，15~20min）、冷却、灯检、包装生产工艺制成的可直接饮用的复合果蔬汁饮料。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10650 鲜梨
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 18672 枸杞

GB/T 27657 树莓

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 834 银耳

QB/T 1173 单晶体冰糖

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》（2015年一部）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

3.1.2 树莓应符合 GB/T 27657。

3.1.3 速冻树莓应符合该品种应有的色泽、色泽一致，无冰晶、无腐烂、霉变、大小均匀一致，解冻状态具有速冻树莓应有的气味、滋味、无异味，无回温现象，无肉眼可见外来杂质，并符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.4 白砂糖应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。

3.1.5 冰糖应符合 GB 13104、QB/T 1173 的规定。

3.1.6 红枣应符合 GB/T 5838 的规定。

3.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.8 银耳应符合 GB 7096、NY/T 834 的规定。

3.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963、GB/T 18796 的规定。

3.1.10 百合应符合《中华人民共和国药典》（2015年一部）及国家有关规定要求。

3.1.11 水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	浅红褐色至红褐色，均匀一致	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察组织状态、色泽、有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
气味和滋味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	均匀流体，允许有果肉纤维沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 (20℃折光计) / (%) ≥	5	GB/T 12143
果蔬汁 (浆) 含量 (质量分数) / (%) ≥	30	果蔬汁 (浆) 含量按原始配料计算得出, 在生产过程中控制
锌、铜、铁总和 ^a / (mg/L) ≤	20	GB 5009.14、GB 5009.13、GB 5009.90
铅 (以 Pb 计) / (mg/L) ≤	0.04	GB 5009.12
锡 ^a (以 Sn 计) / (mg/L) ≤	150	GB 5009.16
米酵菌酸 / (mg/L) ≤	0.25	GB 5009.189

^a 仅适用于金属灌装产品。
注: 其他污染物限量应符合GB 2762的规定; 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定

3.3 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 (若非指定, 均以CFU/mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
酵母 ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1、GB/T 4789.21执行

3.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令75号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一生产工艺、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。

5.2 出厂检验



5.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取 10 个最小包装。5 个用作检验，其中净含量测定 3 个；另 5 个留样备用。微生物指标检验抽样按 GB 4789.1、GB/T 478.21 规定执行。

5.2.2 检验项目

感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

5.2.3 每批产品须经本公司检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取 12 最小包装，6 个用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定 3 个；另 6 个留样备用。微生物指标检验抽样按 GB 4789.1、GB/T 4789.21 规定执行。

5.3.2 检验项目为 3.2~3.5 规定的全部项目。

5.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- c) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求的，判定该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

采用玻璃瓶、金属容器、无菌袋、塑料复合杯、盒、瓶包装，包装材料应无毒无味，符合相应的食品安全国家标准和有关法律法规的规定。

6.3 贮存

产品应贮存在通风、阴凉干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放；仓库内产品按不同品种码放整齐，距地不得少于 10cm，离墙不得少于 20cm。



6.4 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输；产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。

6.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，原包装完好的情况下，保质期为12个月。

