

# Q/DHS

## 大姚华盛饮料食品有限责任公司企业标准

Q/DHS 0001 S—2021

代替 Q/DHS 0001 S-2018

### 果汁饮料

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5323 0013 S- 2021  
备案日期: 2021年 5月 17日

云南省  
备案号  
备案日期

2021 - 05 - 14 发布

2021 - 05 - 17 实施

大姚华盛饮料食品有限责任公司 发布

## 前 言

我公司生产加工的果汁饮料是以各种原果汁（浆）或浓缩果汁（浆）为原料，添加白砂糖、蜂蜜（或不添加）、食品添加剂等辅料、调配、过滤、杀菌（或灭菌）、灌装（或灌装后杀菌）等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定执行。其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/DHS 0001 S-2018《果汁饮料》。

本标准由大姚华盛饮料食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张彤、何康、张鹏。

# 果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果汁饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以各种原果汁（浆）或浓缩果汁（浆）为原料，添加白砂糖、蜂蜜（或不添加）、食品添加剂等辅料，调配、过滤、杀菌（或灭菌）、灌装（或灌装后杀菌）等工艺制成的果汁饮料。

## 2 规范性引用文件

本标准所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。

## 3 产品分类

3.1 根据使用原料不同及是否添加蜂蜜分为：蜂蜜酸角汁饮料、蜂蜜梨汁饮料、蜂蜜芒果汁饮料、蜂蜜草莓汁饮料、蜂蜜西番莲汁饮料、蜂蜜菠萝汁饮料、蜂蜜桔子汁饮料、蜂蜜荔枝汁饮料、蜂蜜苹果汁饮料、蜂蜜山楂汁饮料、酸角汁饮料、梨汁饮料、芒果汁饮料、草莓汁饮料、西番莲汁饮料、菠萝汁饮料、桔子汁饮料、荔枝汁饮料、苹果汁饮料、山楂汁饮料。

3.2 根据加工工艺不同分为：罐头产品、非罐头产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料及辅料要求

4.1.1 原果汁（浆）：应符合相应食品标准及有关规定。

4.1.2 浓缩果汁：应符合 GB 17325 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其它辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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	具有本品种应有的色泽	取适量样品置于无色透明玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	清澈或浑浊均匀，除清汁型外允许有少量沉淀或轻微分层，但摇动后浑浊均匀，无结块。	

气味与滋味	具有相应品种特有的滋味和气味，酸甜适口，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 4.3 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℃折光计法), %	≥ 2.5	GB/T 12143
原果汁(浆)含量, g/100g	≥ 10.0	
总酸(以一分子水柠檬酸计), g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤ 20.0	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
二氧化硫	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.34
注： <sup>a</sup> 仅限于金属罐装的产品		

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12

#### 4.5 微生物限量

应符合GB 7101微生物限量的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

## 5.2 抽样

同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于200罐（瓶），抽样数量为18罐（瓶），样品分成2份，一份检验，一份备查。

## 5.3 出厂检验

产品需经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不符合本标准要求，判该批产品为不合格品。其余项目不符合本

标准要求的，可以用留样复检，以复检结果为准。



## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙堆放，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



张彤

备案单位主要负责人 (签字)

2021年5月5日