

湖南雪峰食品发展有限公司企业标准

Q/HXXF 0004S—2024

食品安全企业标准 浓浆型蜂蜜果汁饮料



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4334995-2024

备案日期：2024年6月26日

2027-06-18 发布

2024-07-26 实施

湖南雪峰食品发展有限公司

发布

湖
食

前 言

本标准依据GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。
本标准由湖南雪峰食品发展有限公司提出。
本标准由湖南雪峰食品发展有限公司发布。
本标准由湖南雪峰食品发展有限公司负责解释。
本标准主要起草人：易俊飞、张仲华、湛子昭。
本标准代替Q/HXXF 0004S-2022。



浓浆型蜂蜜果汁饮料

1 范围

本标准规定了浓浆型蜂蜜果汁饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、新鲜水果或果浆、果葡糖浆或白砂糖、蜂蜜为原料，添加食品添加剂，经榨汁、制浆、均质、加热、灌装、密封、杀菌、冷却或调配、均质、加热、灌装、密封、杀菌、冷却等工艺生产而成的浓浆型蜂蜜果汁饮料。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 4789.15	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 5009.16	食品安全国家标准	食品中锡的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
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 12143	饮料通用分析方法	
GB 12695	饮料企业良好卫生规范	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料	
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005)《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全相关标准和有关规定。

3.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	取50ml混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质。嗅其气味，品其滋味。
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
组织形态	浑浊液体，允许有少量沉淀或上浮	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
果汁含量（质量分数） /（%） ≥	12.0	GB/T 31121
可溶性固形物（20℃折光计法） /（%） ≥	6.0	GB/T 12143

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（Pb） /（mg/L）	0.02	GB 5009.12
锡（Sn） ^a /（mg/L）	150	GB 5009.16
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。		

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定

表 4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检 验 方 法
展青霉素 ^a /（μg/L）	50	GB/T5009.185
^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/ml)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB4789.3平板计数法
霉菌 (CFU/ml) ≤	20				GB4789.15
酵母 (CFU/ml) ≤	20				GB4789.15
^a 样品采集及处理按GB 4789.1和GB/T4789.21执行。					

3.6.2 致病菌限量应符合表6的要求。

表6 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	--	GB 4789.4
样品采集及处理按GB 4789.1和GB/T4789.21执行。					

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相关食品安全国家标准及相关规定

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量按《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。按JJF 1070规定的方法测定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 12695的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一投料、同一批次、同一生产线、同一品种的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，样品总量不得少于2kg，分成2份，其中1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

- 4.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。
- 4.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。



4.5 判定规则

- 4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品
- 4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品不合格，不得复检。
- 4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品的预包装标志应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。
- 5.1.2 外包装标志应符合GB/T 191 规定

5.2 包装

- 5.2.1 产品用包装应符合食品安全国家标准的规定。
- 5.2.2 包装箱应符合GB/T 6543要求。

5.3 运输

运输应符合GB 31621的规定。

5.4 贮存

贮存应符合GB 31621的规定。

5.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为15个月。