Q/QLY

四川省俏丽友食品有限公司企业标准

Q/QLY0002S-2026

果蔬汁（浆）

2026-04-01 发布　　2026-04-17 实施

四川省俏丽友食品有限公司 发布

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由四川省俏丽友食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王伯淑。

本文件由四川省俏丽友食品有限公司负责解释。

果蔬汁（浆）

1 范围

本文件规定了果蔬汁（浆）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩还原果蔬汁（浆）【浓缩果蔬汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、 芒果、黄桃、荔枝、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、 山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红 枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、 蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子中的一种或几种），加入其加 工过程中除去的等量水分复原】、非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石 榴、芒果、黄桃、荔枝、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果桃、菠 萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越 莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经调配、过滤、均质（或不均质）、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁/浆含量 为 100%的果蔬汁（浆）。

根据原料不同分类：单一型果蔬汁（浆）、复合果蔬汁（浆）。

2 规范性引用文件

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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[2023]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

3.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

3.1.2 浓缩果蔬汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、火龙果、百香果、 樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、 椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、 南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

3.1.3 非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、 猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子）应符合 GB/T 31121 的规定。

3.1.4 食品添加剂

应符合相应食品安全国家标准规定。

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
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及性状及杂质，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	有本品特有的气味和滋味，酸甜可口、无异味	
杂志	无肉眼可见外来杂质	

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
	香蕉汁（浆）	17	
	红枣汁（浆）	14	
	黑樱桃汁（浆）	13	
	百香果汁（浆）、石榴汁（浆）、西梅汁（浆）、甘薯汁（浆）	12	

可溶性固形物（20℃，折光计法），% ≥	葡萄汁（浆）、青提汁（浆）	11.0	GB/T 12143
	荔枝汁（浆）、沃柑汁（浆）	11.2	
	桑葚汁（浆）、黑加仑汁（浆）	10.5	
	樱桃汁（浆）、番石榴汁（浆）、树莓汁（浆）、猕猴桃汁（浆）、金橘汁（浆）、酸枣汁（浆）、甘蓝汁（浆）、紫甘蓝汁（浆）、红覆盆子汁（浆）	8.0	
	苹果汁（浆）、菠萝汁（浆）、橙汁（浆）、西柚汁（浆）、梨汁（浆）、金桔汁（浆）、砂糖桔汁（浆）、桔子汁（浆）、哈密瓜汁（浆）、沙棘汁（浆）、蓝莓汁（浆）、羽衣甘蓝汁（浆）、黑覆盆子汁（浆）	10.0	
	桃汁（浆）、黄桃汁（浆）、凤梨汁（浆）、木瓜汁（浆）、黑莓汁（浆）、荸荠汁（浆）	9.0	
	山楂汁（浆）、紫胡萝卜汁（浆）	7.5	
	蔓越莓汁（浆）、南瓜汁（浆）	7.0	
	草莓汁（浆）	6.3	
	杨梅汁（浆）、乌梅汁（浆）、青梅汁（浆）	6.0	

	胡萝卜汁（浆）、小青柠汁（浆）、橄榄（浆）、椰子汁（浆）、青瓜汁（浆）、芹菜汁（浆）、菠菜汁（浆）	5.0	
	番茄汁（浆）、火龙果汁（浆）、枇杷汁（浆）、芒果汁（浆）	4.5	
	枸杞汁（浆）、芦荟汁（浆）、牛油果汁（浆）	4.0	
	黄瓜汁（浆）	3.5	
	莴苣汁（浆）	3.0	
	雪莲果汁（浆）、冬瓜汁（浆）	2.0	
	红甜菜汁（浆）、生姜汁（浆）	0.5	
	复合果蔬汁（浆）	3.0	
总酸（以一水柠檬酸计），g/L ≥		0.1	GB 12456
pH 值		2.0—4.8	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L ≤		0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤		0.025	GB 5009.12
锡[a]（以 Sn 计），mg/kg ≤		150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和[a]，mg/L ≤		20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90

展青霉素[b]，μg/kg	单一型苹果汁（浆）、山楂汁（浆）	≤	50	GB 5009.185
	含有苹果汁（浆）或山楂汁（浆）的复合型产品	≤	20	
注：[a]仅适用于金属罐装产品。 b仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。				

3.4 微生物指标

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项　目	采集方案[a]及限量				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 第二法
霉菌*，CFU/mL ≤	14				GB 4789.15
酵母*，CFU/mL ≤	14				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	_	GB 4789.4
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行； 注 2：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

3.5 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。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应国家标准。

4.2 品种与使用量符合 GB 2760 规定。

5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官：自然光下观察、嗅闻、品尝。

6.2 可溶性固形物：GB/T 12143。

6.3 总酸：GB 12456。

6.4 pH：GB 5009.237。

6.5 重金属、微量元素：对应 GB 5009 系列。

6.6 微生物：对应 GB 4789 系列。

6.7 净含量：JJF 1070。

7 检验规则

7.1 组批：同一班次、同一生产线、同一规格为一批。

7.2 抽样：每批随机抽样，抽样量满足检验与留样需要。

7.3 出厂检验：项目：感官、可溶性固形物、pH、净含量、菌落总数、大肠菌群。检验合格方可出厂。

7.4 型式检验：正常生产每 6 个月一次。出现以下情况需进行型式检验：

-原料、工艺、设备重大变化

-停产 3 个月以上复产

-出厂检验与型式检验差异较大

-监管部门要求

7.5 判定规则：微生物不合格则整批不合格；其他项目可加倍复检。

8 标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志

标签符合 GB 7718、GB 28050。储运图示符合 GB/T 191。

8.2 包装

包装材料符合食品接触材料安全标准，密封完好。

8.3 运输

运输工具清洁、卫生、防雨、防晒、防异味、防污染。

8.4 贮存

贮存于阴凉、干燥、通风、清洁库房，离地、离墙存放，不得与有毒有害物品混贮。

8.5 保质期

在符合本标准条件下，保质期按产品标签标示执行。