



411829S-2022



安阳市京膳堂饮料有限公司企业标准

Q/AJY 0008S-2022

果蔬汁（浆）

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

安阳市京膳堂饮料有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市京膳堂饮料有限公司提出并起草。

本标准适用于安阳市京膳堂饮料有限公司和北京市京膳堂饮料有限公司。

本标准主要起草人：乔彩宾。

H N

Q B

果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了果蔬汁（浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜果蔬【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、酸角、余甘子（油柑果）、青柠、红蜜柚、鹅莓（醋栗）、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、胡萝卜、玉米、山药、番茄（西红柿）中的一种或几种】为原料，添加或不添加果胶、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素 C）、果葡糖浆中的一种或几种，经预处理、榨浆（汁）、调配（或不调配）、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的果蔬汁（浆）含量为 100% 的果蔬汁（浆）。

根据所用原辅料不同，产品可分为：果汁、果浆、蔬菜汁、蔬菜浆、复合果蔬汁、复合果蔬浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜果蔬【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、酸角、余甘子（油柑果）、青柠、红蜜柚、鹅莓（醋栗）、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、胡萝卜、山药、番茄（西红柿）】应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.4 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.6 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.7 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.2 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

2.3 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
总酸（以柠檬酸计），g/100mL \geq	0.1	GB 12456
可溶性固形物（20℃，以折光计），% \geq	^a 5.0【仅适用于青柠汁（浆）、柠檬汁（浆）、胡萝卜汁（浆）、番茄（西红柿）汁（浆）】	GB/T 12143
	^b 7.5【仅适用于山楂汁（浆）、草莓汁（浆）】	
	10.0（仅适用于除 a、b 外的其他产品）	
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.12
展青霉素， μ g/kg \leq	50（仅适用于苹果、山楂为主料的产品）	GB 5009.185
	20（仅适用于添加苹果、山楂的产品）	
锡（以 Sn 计），mg/kg \leq	150（仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品）	GB 5009.16
锌、铁、铜总和，mg/L \leq	20（仅适用于金属罐装的产品）	GB 5009.13
		或 GB 5009.14
		或 GB 5009.90
抗坏血酸，g/kg \leq	1.5（仅适用于添加抗坏血酸的产品）	GB 5009.86

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^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 平板计数法
*霉菌，CFU/mL \leq	15				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL \leq	15				GB 4789.15

沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					
注 2：*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、总酸、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜果蔬【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、酸角、余甘子（油柑果）、青柠、红蜜柚、鹅莓（醋栗）、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、胡萝卜、玉米、山药、番茄（西红柿）中的一种或几种】为原料，添加或不添加果胶、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素 C）、果葡糖浆中的一种或几种，经预处理、榨浆（汁）、调配（或不调配）、过滤或不过滤、杀菌、灌装、包装加工而成的果蔬汁（浆）含量为 100%的果蔬汁（浆）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素 C）为抗氧化剂。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

安阳市京膳堂饮料有限公司

QB