



412143S-2022



孟州市粒汁健饮品有限公司企业标准

Q/MLY 0006S-2022

# 果蔬汁（浆）

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

孟州市粒汁健饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由孟州市粒汁健饮品有限公司提出。

本标准由孟州市粒汁健饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：潘东、潘夏。

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。

本标准适用于以果蔬汁（浆）（桃浆、黄桃浆、梨浆、芒果浆、苹果汁、杨梅汁、草莓汁、橄榄浆、山楂浆、胡萝卜浆、小青柠汁中的一种或几种）和（或）浓缩果蔬汁（浆）（葡萄汁、西柚汁、梨汁、苹果汁、桃汁、菠萝汁、芒果汁、山楂汁、橙汁、胡萝卜汁、杨梅汁、草莓汁、橄榄汁、番茄浆中的一种或几种）为原料，浓缩果蔬汁（浆）加入在浓缩过程中失去的水分，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量为 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 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 浓缩西柚汁、浓缩梨汁、浓缩芒果汁、浓缩菠萝汁、浓缩桃汁、浓缩杨梅汁、浓缩草莓汁、浓缩橄榄汁、浓缩葡萄汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 浓缩山楂汁应符合 GB 17325 和 SB/T 10202 的规定。

2.1.4 浓缩胡萝卜汁应符合 GB 17325 和 NY/T 874 的规定。

2.1.5 浓缩橙汁应符合 GB 17325 和 GB/T 21730 的规定。

2.1.6 浓缩番茄浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 芒果浆、梨浆、桃浆、黄桃浆、山楂浆、苹果汁、胡萝卜浆、杨梅汁、草莓汁、橄榄浆、小青柠汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 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 质	无肉眼可见外来杂质	

### 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

可溶性固形物 (20℃, 折光计法), % $\geq$	苹果汁(浆)、菠萝汁(浆)、 芒果汁(浆)、橙汁(浆)、 西柚汁(浆)、梨汁(浆)	10.0	GB/T 12143
	葡萄汁(浆)	11.0	
	桃汁(浆)、黄桃汁(浆)	9.0	
	山楂汁(浆)、杨梅汁(浆)、 草莓汁(浆)	7.5	
	胡萝卜汁(浆)、橄榄汁(浆)	5.0	
	番茄汁(浆)	4.5	
	复合果蔬汁(浆)(浆)	3.0	
总酸(以一水柠檬酸计), g/L $\geq$	0.1	GB 12456	
pH 值	2.0—4.8	GB 5009.237	
总砷(以 As 计), mg/L $\leq$	0.2	GB 5009.11	
铅(以 Pb 计), mg/L $\leq$	0.05	GB 5009.12	
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg $\leq$	150	GB 5009.16	
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L $\leq$	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90	
展青霉素 <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	20	GB 5009.185	
注: <sup>a</sup> 仅适用于金属罐装产品。 <sup>b</sup> 仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。			

## 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	采集方案 <sup>a</sup> 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 <sup>*</sup> , CFU/mL $\leq$	15				GB 4789.15
酵母 <sup>*</sup> , CFU/mL $\leq$	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: *该项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 生产加工过程的卫生要求

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

### 2.7 其它要求

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

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

## 编制说明

本标准适用于以果蔬汁（浆）（桃浆、黄桃浆、梨浆、芒果浆、苹果汁、杨梅汁、草莓汁、橄榄浆、山楂浆、胡萝卜浆、小青柠汁中的一种或几种）和（或）浓缩果蔬汁（浆）（葡萄汁、西柚汁、梨汁、苹果汁、桃汁、菠萝汁、芒果汁、山楂汁、橙汁、胡萝卜汁、杨梅汁、草莓汁、橄榄汁、番茄浆中的一种或几种）为原料，浓缩果蔬汁（浆）加入在浓缩过程中失去的水分，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁含量为 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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

孟州市粒汁健饮品有限公司