



413419S-2023



孟州市喜相逢乳品有限公司企业标准

Q/MXR 0008S-2023

复合果蔬汁（浆）

2023-10-27 发布

2023-10-27 实施

孟州市喜相逢乳品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市喜相逢乳品有限公司提出。

本标准起草单位：孟州市喜相逢乳品有限公司。

本标准主要起草人：薛卫华、薛庆来。

H N
Q B

复合果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了复合果蔬汁（浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以果蔬汁（浆）（猕猴桃、菠萝、杨桃、木瓜、西瓜、橙、柠檬、卡曼橘、西柚、柚子、柑、橘、椰子水、山楂、甜瓜、哈密瓜、桂圆、枇杷、无花果、草莓、酸角、沙棘、火龙果、荔枝、枸杞、樱桃、苹果、牛油果、芒果、桑葚、香蕉、杨梅、百香果、杏、李、西梅、乌梅、桃、番石榴、石榴、梨、黑加仑、黑莓、树莓、甘蔗、接骨木莓、青梅、蔓越莓、蓝莓、葡萄、枣、橄榄、榴莲、雪莲果、凤梨、莲雾、刺梨、洋葱、红甜椒、白菜、芹菜、冬瓜、甜菜根、甘蓝、西兰花、紫甘蓝、花椰菜、羽衣甘蓝、黄瓜、南瓜、胡萝卜、紫胡萝卜、荸荠、甘薯、莴笋、番茄、菠菜、姜、苦瓜、芹菜、薄荷中的一种或几种）和（或）浓缩果蔬汁（浆）（猕猴桃、菠萝、杨桃、木瓜、西瓜、橙、柠檬、卡曼橘、西柚、柚子、柑、橘、椰子水、山楂、甜瓜、哈密瓜、桂圆、枇杷、无花果、草莓、酸角、沙棘、火龙果、荔枝、枸杞、樱桃、苹果、牛油果、芒果、桑葚、香蕉、杨梅、百香果、杏、李、西梅、乌梅、桃、番石榴、石榴、梨、黑加仑、黑莓、树莓、甘蔗、接骨木莓、青梅、蔓越莓、蓝莓、葡萄、枣、橄榄、榴莲、雪莲果、凤梨、莲雾、刺梨、洋葱、红甜椒、芹菜、冬瓜、甜菜根、甘蓝、西兰花、紫甘蓝、花椰菜、羽衣甘蓝、黄瓜、南瓜、胡萝卜、紫胡萝卜、荸荠、甘薯、莴笋、番茄、菠菜、姜、苦瓜、芹菜、薄荷中的一种或几种）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（或灌装、封口后灭菌）加工而成的果蔬汁含量为100%的复合果蔬汁（浆）。

根据添加原料不同，可分为复合果汁（浆）、复合蔬菜汁（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 果蔬汁（浆）（猕猴桃、菠萝、杨桃、木瓜、西瓜、橙、柠檬、卡曼橘、西柚、柚子、柑、橘、椰子水、山楂、甜瓜、哈密瓜、桂圆、枇杷、无花果、草莓、酸角、沙棘、火龙果、荔枝、枸杞、樱桃、苹果、牛油果、芒果、桑葚、香蕉、杨梅、百香果、杏、李、西梅、乌梅、桃、番石榴、石榴、梨、黑加仑、黑莓、树莓、甘蔗、接骨木莓、青梅、蔓越莓、蓝莓、葡萄、枣、橄榄、榴莲、雪莲果、凤梨、莲雾、刺梨、洋葱、红甜椒、芹菜、冬瓜、甜菜根、甘蓝、西兰花、紫甘蓝、花椰菜、羽衣甘蓝、黄瓜、南瓜、胡萝卜、紫胡萝卜、荸荠、甘薯、莴笋、番茄、菠菜、姜、苦瓜、芹菜、薄荷）应符合GB/T 31121的规定。

2.1.3 浓缩果蔬汁（浆）（猕猴桃、菠萝、杨桃、木瓜、西瓜、橙、柠檬、卡曼橘、西柚、柚子、柑、橘、椰子水、山楂、甜瓜、哈密瓜、桂圆、枇杷、无花果、草莓、酸角、沙棘、火龙果、荔枝、枸杞、樱桃、苹果、牛油果、芒果、桑葚、香蕉、杨梅、百香果、杏、李、西梅、乌梅、桃、番石榴、石榴、梨、黑加仑、黑莓、树莓、甘蔗、接骨木莓、青梅、蔓越莓、蓝莓、葡萄、枣、橄榄、榴莲、雪莲果、凤梨、莲雾、刺梨、洋葱、红甜椒、芹菜、冬瓜、甜菜根、甘蓝、西兰花、紫甘蓝、花椰菜、羽衣甘蓝、

黄瓜、南瓜、胡萝卜、紫胡萝卜、荸荠、甘薯、莴笋、番茄、菠菜、姜、苦瓜、芹菜、薄荷）应符合 GB 17325 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50ml混合均匀的液体样品，倒入一无色透明洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

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），% ≥	5.0【复合果汁（浆）】	CB/T 12143
	3.0【复合蔬菜汁（浆）、复合果蔬汁（浆）】	
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.028	GB 5009.12
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg ≤	150	GB 5009.16
锌、铁、铜总和 ^b ，mg/L ≤	20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90
展青霉素 ^c ，μg/kg ≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品； b 仅限于金属罐装的产品。 c 仅限于添加苹果汁、浓缩苹果汁、山楂汁、浓缩山楂汁的产品。		

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	采样方案 ^a 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	≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20				
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。						

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

应符合 GB 14881 和 GB12695 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、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）（猕猴桃、菠萝、杨桃、木瓜、西瓜、橙、柠檬、卡曼橘、西柚、柚子、柑、橘、椰子水、山楂、甜瓜、哈密瓜、桂圆、枇杷、无花果、草莓、酸角、沙棘、火龙果、荔枝、枸杞、樱桃、苹果、牛油果、芒果、桑葚、香蕉、杨梅、百香果、杏、李、西梅、乌梅、桃、番石榴、石榴、梨、黑加仑、黑莓、树莓、甘蔗、接骨木莓、青梅、蔓越莓、蓝莓、葡萄、枣、橄榄、榴莲、雪莲果、凤梨、莲雾、刺梨、洋葱、红甜椒、白菜、芹菜、冬瓜、甜菜根、甘蓝、西兰花、紫甘蓝、花椰菜、羽衣甘蓝、黄瓜、南瓜、胡萝卜、紫胡萝卜、荸荠、甘薯、莴笋、番茄、菠菜、姜、苦瓜、芹菜、薄荷中的一种或几种）和（或）浓缩果蔬汁（浆）（猕猴桃、菠萝、杨桃、木瓜、西瓜、橙、柠檬、卡曼橘、西柚、柚子、柑、橘、椰子水、山楂、甜瓜、哈密瓜、桂圆、枇杷、无花果、草莓、酸角、沙棘、火龙果、荔枝、枸杞、樱桃、苹果、牛油果、芒果、桑葚、香蕉、杨梅、百香果、杏、李、西梅、乌梅、桃、番石榴、石榴、梨、黑加仑、黑莓、树莓、甘蔗、接骨木莓、青梅、蔓越莓、蓝莓、葡萄、枣、橄榄、榴莲、雪莲果、凤梨、莲雾、刺梨、洋葱、红甜椒、芹菜、冬瓜、甜菜根、甘蓝、西兰花、紫甘蓝、花椰菜、羽衣甘蓝、黄瓜、南瓜、胡萝卜、紫胡萝卜、荸荠、甘薯、莴笋、番茄、菠菜、姜、苦瓜、芹菜、薄荷中的一种或几种）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（或灌装、封口后灭菌）加工而成的果蔬汁含量为 100% 的复合果蔬汁（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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市喜相逢乳品有限公司