



413095S-2025



安阳市京膳堂饮料有限公司企业标准

Q/AJY 0009S-2025

果蔬汁（浆）

2025-10-28 发布

2025-10-28 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（外购或自制）原榨果蔬汁（浆）【又称为 NFC 果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）或非复原果蔬汁（浆）】【自制是以果蔬（种类详见下面描述）为原料，经预处理、破碎、榨汁（浆）】、（外购或自制）复原果蔬汁（浆）【自制是以浓缩果蔬汁（浆）为原料，在其加工过程中除去等量水分复原而成】中的一种或几种为主要原料，经调配或不调配、过滤、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）。

果蔬为香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、欧李（钙果）、桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、雪莲果、乌梅、青梅、西梅、沙棘、金桔、青柠、巴西莓、菠菜、芹菜、青菜、香芹、莴苣、苋菜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、番茄、茄子、土豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、芦笋、莲藕、荸荠、玉米、黄秋葵、百合、姜中的一种或几种。

根据所用原料不同，产品分类：100%果蔬汁（浆）、100%NFC 果蔬汁（浆）、100%复合果蔬汁（浆）、100%NFC 复合果蔬汁（浆）。

2 分类

2.1 100%果蔬汁（浆）

100%果蔬汁（浆）是以（自制）复原果蔬汁（浆）为主要原料，经过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的含单种果蔬，且果蔬汁（浆）含量为 100%的果蔬汁（浆）。

2.2 100%NFC 果蔬汁（浆）

100%NFC 果蔬汁（浆）是以（自制）原榨果蔬汁（浆）为主要原料，经过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的含单种果蔬，且果蔬汁（浆）含量为 100%的果蔬汁（浆）。

2.3 100%复合果蔬汁（浆）

100%复合果蔬汁（浆）是以（自制或外购）复原果蔬汁（浆）汁（浆）和（或）原榨果蔬汁（浆）为主要原料，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的含两种及两种以上果蔬，且果蔬汁（浆）含量为 100%的果蔬汁（浆）。

2.4 100%NFC 复合果蔬汁（浆）

100%NFC 复合果蔬汁（浆）是以（自制或外购）原榨果蔬汁（浆）为主要原料，经调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的含两种及两种以上果蔬，且果蔬汁（浆）含量为 100%的果蔬汁（浆）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 原榨果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.2 果蔬应无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 复原果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.4 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

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	取适量样品，置于无色透明的洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口、品尝滋味，检查其有无外来异物
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，无异嗅	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
可溶性固形物含量, %	按照 GB/T 31121 附录 B 中表 B.1 和 B.2 的要求【100%果蔬汁（浆）、100%NFC 果蔬汁（浆）】 3.0【100%复合果蔬汁（浆）、100%NFC 复合果蔬汁（浆）】	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.12
^a 锡（以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
^b 锌、铁、铜总和, mg/L	≤ 20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90
展青霉素, μg/kg	≤ ^c 50（仅适用于以苹果、山楂及其制品为主料的产品） 20（仅适用于除 C 外添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
注：a 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品； b 仅适用于金属罐装的产品。		

3.4 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
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	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 4789. 25 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。					

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。

3.6 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。

3.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：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（外购或自制）原榨果蔬汁（浆）【又称为 NFC 果蔬汁（浆）、非浓缩还原果蔬汁（浆）或非复原果蔬汁（浆）】【自制是以果蔬（种类详见下面描述）为原料，经预处理、破碎、榨汁（浆）】、（外购或自制）复原果蔬汁（浆）【自制是以浓缩果蔬汁（浆）为原料，在其加工过程中除去的等量水分复原而成】中的一种或几种为主要原料，经调配或不调配、过滤、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）。

果蔬为香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、欧李（钙果）、桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、雪莲果、乌梅、青梅、西梅、沙棘、金桔、青柠、巴西莓、菠菜、芹菜、青菜、香芹、莴苣、苋菜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、番茄、茄子、土豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、芦笋、莲藕、荸荠、玉米、黄秋葵、百合、姜中的一种或几种。

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。

本标准中霉菌和酵母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