



413289S-2025



漯河豫善堂生物科技有限公司企业标准

Q/LYST 0001S-2025

果蔬汁/浆

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

漯河豫善堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河豫善堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张闪闪。

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。

本标准适用于复原果蔬汁/浆和原榨果蔬汁。

复原果蔬汁/浆是以浓缩果蔬汁/浆（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、胡萝卜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘、红枣、乌梅、山药、马齿苋、木瓜、桂圆、枸杞子、桑椹、菊苣、蒲公英、酸枣仁、覆盆子、牛油果、哈密瓜的一种或几种）、果蔬原浆（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘、红枣、乌梅、木瓜、枸杞子、桑椹、酸枣仁、覆盆子、哈密瓜的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、反渗透处理）复原其损失的水分，经调配、过滤或不过滤、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的果蔬汁/浆含量为 100%的复原果蔬汁/浆。

原榨果蔬汁是以原榨果蔬汁（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、胡萝卜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘、红枣、乌梅、山药、马齿苋、木瓜、桂圆、枸杞子、桑椹、菊苣、蒲公英、酸枣仁、覆盆子、牛油果、哈密瓜的一种或几种）、果蔬原浆（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘、红枣、乌梅、木瓜、枸杞子、桑椹、酸枣仁、覆盆子、哈密瓜的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经调配或不调配、过滤或不过滤、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的果蔬汁含量为 100%的原榨果蔬汁。

根据原料不同将产品分为不同类型：单一型复原果蔬汁/浆、混合型复原果蔬汁/浆、单一型原榨果蔬汁、混合型原榨果蔬汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 浓缩果蔬汁/浆、原榨果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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
-----	-----	---------

色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶，倒入洁净烧杯中，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
性 状	液态	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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
可溶性固形物含量，%			≥ 2.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg			≤ 0.03	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/kg			≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡（以 Sn 计） ^a ，mg/kg			≤ 150	GB 5009.16
展青霉素， μg/kg	单一型山楂汁/浆、苹果汁/浆	≤	50	GB 5009.185
	混合型型山楂汁/浆、苹果汁/浆	≤	20	
注：a 指标仅适于金属罐装产品。				

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 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，/25 mL	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：* 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

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、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于复原果蔬汁/浆和原榨果蔬汁。

复原果蔬汁/浆是以浓缩果蔬汁/浆（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、胡萝卜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘、红枣、乌梅、山药、马齿苋、木瓜、桂圆、枸杞子、桑椹、菊苣、蒲公英、酸枣仁、覆盆子、牛油果、哈密瓜的一种或几种）、果蔬原浆（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘、红枣、乌梅、木瓜、枸杞子、桑椹、酸枣仁、覆盆子、哈密瓜的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、反渗透处理）复原其损失的水分，经调配、过滤或不过滤、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的果蔬汁/浆含量为 100%的复原果蔬汁/浆。

原榨果蔬汁是以原榨果蔬汁（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、胡萝卜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘、红枣、乌梅、山药、马齿苋、木瓜、桂圆、枸杞子、桑椹、菊苣、蒲公英、酸枣仁、覆盆子、牛油果、哈密瓜的一种或几种）、果蔬原浆（橙、柠檬、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、蓝莓、菠萝、香蕉、椰子、枣、柚子、杏、山楂、石榴、桑葚、葡萄、百香果、芒果、樱桃、猕猴桃、荔枝、西柚、哈密瓜、酸梅、青梅、火龙果、橘子、青提、番茄、青瓜、黄瓜、蔓越莓、杨梅、甘蔗、枇杷、车厘子、沙棘、红枣、乌梅、木瓜、枸杞子、桑椹、酸枣仁、覆盆子、哈密瓜的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经调配或不调配、过滤或不过滤、杀菌灌装、包装等工艺加工而成的果蔬汁含量为 100%的原榨果蔬汁。

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》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌/酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

漯河豫善堂生物科技有限公司