



413173S-2025

河南吉美食品有限公司企业标准

Q/HJM 0002S-2025

# 浓缩果蔬汁（浆）

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南吉美食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南吉美食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨伟兵、朱佳利、王红。

本标准自实施日起替代 Q/HJM 0006S-2023（备案号：413702S-2023，2023-11-27发布及实施。）

H N

Q B

# 浓缩果蔬汁（浆）

## 1 范围

本标准规定了浓缩果蔬汁（浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果【百香果（西番莲）、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙子、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、番荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、西瓜、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、甘蔗、橄榄、青梅中的一种或几种】、或（和）新鲜蔬菜【上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、菊苣、莴笋（莴苣）、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄（西红柿）、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、榆钱、玉米中的一种或几种】为原料，经清洗、挑选、破碎、压榨、巴氏杀菌、酶解【加入果胶酶（来源黑曲霉：Aspergillus niger）、葡糖淀粉酶（来源黑曲霉：Aspergillus niger）、纤维素酶（来源黑曲霉：Aspergillus niger）、半纤维素酶（来源黑曲霉：Aspergillus niger）中的一种或几种】、超滤、脱色（或脱酸和脱色）、浓缩、巴氏杀菌、灌装、包装加工而成的浓缩果蔬汁（浆）。

根据所用原辅料不同，产品分类为浓缩果汁（浆）、浓缩蔬菜汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、脱色脱酸浓缩果汁、脱色脱酸浓缩蔬菜汁、脱色脱酸浓缩果蔬汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜水果【百香果（西番莲）、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、番荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、西瓜、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、甘蔗、橄榄、青梅】、新鲜蔬菜【上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、芥菜、菊苣、莴笋（莴苣）、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄（西红柿）、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、榆钱、玉米】应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 果胶酶、葡糖淀粉酶、纤维素酶、半纤维素酶应符合 GB 1886.174 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	取约 50ml 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽、性状，鉴别气味，然后以温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来杂质
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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℃，以折光计），% $\geq$	20	GB/T 12143
展青霉素， $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	50（仅适用于以苹果、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）	
*铅（以Pb计）， $\text{mg}/\text{kg}$	0.45	GB 5009.12

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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 <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平板计数法
霉菌，CFU/mL $\leq$	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL $\leq$	20				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：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

## 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、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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜水果【百香果（西番莲）、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙子、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、番荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、柿子、树莓、黑莓、桃、西瓜、甜瓜、青瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、榴莲、石榴、番石榴（芭乐）、人参果、莲雾、杨梅、山竹、红毛丹、覆盆子、甘蔗、橄榄、青梅中的一种或几种】、或（和）新鲜蔬菜【上海青、生菜、白菜、菠菜、芹菜、苋菜、茼蒿、荠菜、菊苣、莴笋（莴苣）、油麦菜、菜薹、蒜薹、甘蓝、花椰菜、西兰花、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、韭菜、番茄（西红柿）、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、马齿苋、竹笋、黄秋葵、洋葱、葱、姜、蒜、香菜、荆芥、茴香苗、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、榆钱、玉米中的一种或几种】为原料，经清洗、挑选、破碎、压榨、巴氏杀菌、酶解【加入果胶酶（来源黑曲霉：Aspergillus niger）、葡糖淀粉酶（来源黑曲霉：Aspergillus niger）、纤维素酶（来源黑曲霉：Aspergillus niger）、半纤维素酶（来源黑曲霉：Aspergillus niger）中的一种或几种】、超滤、脱色（或脱酸和脱色）、浓缩、巴氏杀菌、灌装、包装加工而成的浓缩果蔬汁（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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吉美食品有限公司