



410235S-2025



河南简乐派饮品有限公司企业标准

Q/HJY 0013S-2025

果蔬原汁（浆）

2025-01-15 发布

2025-01-15 实施

河南简乐派饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南简乐派饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付俊峰。

H N

Q B

果蔬原汁（浆）

1 范围

本标准规定了果蔬原汁（浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果蔬原汁(浆)[桃原浆、桃原汁、非浓缩还原桃汁(NFC 桃汁)、黄桃原浆、黄桃原汁、非浓缩还原黄桃汁(NFC 黄桃汁)、非浓缩还原芒果汁(NFC 芒果汁)、芒果原浆、苹果原汁、苹果原浆、非浓缩还原苹果汁(NFC 苹果汁)、橙原汁、橙原浆、非浓缩还原橙汁(NFC 橙汁)、草莓原浆、草莓原汁、非浓缩还原草莓汁(NFC 草莓汁)、葡萄原汁、葡萄原浆、非浓缩还原葡萄汁(NFC 葡萄汁)、西柚原汁、西柚原浆、非浓缩还原西柚汁(NFC 西柚汁)、非浓缩还原青提汁(NFC 青提汁)、非浓缩还原番石榴汁(NFC 番石榴汁)、非浓缩还原番石榴浆(NFC 番石榴原浆)、胡萝卜原汁、非浓缩还原胡萝卜汁(NFC 胡萝卜汁)、胡萝卜原浆、非浓缩还原香蕉浆(NFC 香蕉浆)、香蕉原浆、梨原汁、梨原浆、非浓缩还原梨汁(NFC 梨汁)、菠萝原汁、菠萝原浆、非浓缩还原菠萝汁(NFC 菠萝汁)、猕猴桃原浆、猕猴桃原汁、非浓缩还原猕猴桃汁(NFC 猕猴桃汁)、黑樱桃原汁、黑樱桃原浆、非浓缩还原黑樱桃汁(NFC 黑樱桃汁)、红覆盆子原汁、红覆盆子原浆、非浓缩还原红覆盆子汁(NFC 红覆盆子汁)、木瓜原浆、木瓜原汁、非浓缩还原木瓜汁(NFC 木瓜汁)、黑覆盆子原汁、黑覆盆子原浆、非浓缩还原黑覆盆子汁(NFC 黑覆盆子汁)、小青柠原汁、小青柠原浆、非浓缩还原小青柠汁(NFC 小青柠汁)、椰子水、非浓缩还原椰子水(NFC 椰子水)、山楂原浆、山楂原汁、非浓缩还原山楂汁(NFC 山楂汁)、凤梨原汁、凤梨原浆、非浓缩还原凤梨汁(NFC 凤梨汁)、哈密瓜原汁、哈密瓜原浆、非浓缩还原哈密瓜汁(NFC 哈密瓜汁)、小金橘原汁、小金橘原浆、非浓缩还原金橘汁(NFC 金橘汁)、沙棘原汁、沙棘原浆、非浓缩还原沙棘汁(NFC 沙棘汁)、荔枝原汁、荔枝原浆、非浓缩还原荔枝汁(NFC 荔枝汁)、枸杞原汁、枸杞原浆、非浓缩还原枸杞汁(NFC 枸杞汁)、樱桃原汁、樱桃原浆、非浓缩还原樱桃汁(NFC 樱桃汁)、牛油果原浆、非浓缩还原牛油果汁(NFC 牛油果汁)、桑葚原汁、桑葚原浆、非浓缩还原桑葚汁(NFC 桑葚汁)、百香果原汁、百香果原浆、非浓缩还原百香果汁(NFC 百香果汁)、西梅原汁、西梅原浆、非浓缩还原西梅汁(NFC 西梅汁)、石榴原汁、石榴原浆、非浓缩还原石榴汁(NFC 石榴汁)、黑加仑原汁、黑加仑原浆、非浓缩还原黑加仑汁(NFC 黑加仑汁)、黑莓原汁、黑莓原浆、非浓缩还原黑莓汁(NFC 黑莓汁)、青梅原汁、青梅原浆、非浓缩还原青梅汁(NFC 青梅汁)、蔓越莓原汁、蔓越莓原浆、非浓缩还原蔓越莓汁(NFC 蔓越莓汁)、蓝莓原汁、蓝莓原浆、非浓缩还原蓝莓汁(NFC 蓝莓汁)、酸枣原汁、酸枣原浆、非浓缩还原酸枣汁(NFC 酸枣汁)、红枣原汁、红枣原浆、非浓缩还原红枣汁(NFC 红枣汁)、雪莲果原汁、雪莲果原浆、非浓缩还原雪莲果汁(NFC 雪莲果汁)、芹菜原汁、芹菜原浆、非浓缩还原芹菜汁(NFC 芹菜汁)、冬瓜原汁、冬瓜原浆、非浓缩还原冬瓜汁(NFC 冬瓜汁)、芦笋原汁、芦笋原浆、非浓缩还原芦笋汁(NFC 芦笋汁)、荸荠原汁、荸荠原浆、非浓缩还原荸荠汁(NFC 荸荠汁)、甘薯原汁、甘薯原浆、非浓缩还原甘薯汁(NFC 甘薯汁)、莴苣原汁、莴苣原浆、非浓缩还原莴苣汁(NFC 莴苣汁)、菠菜原汁、菠菜原浆、非浓缩还原菠菜汁(NFC 菠菜汁)、生姜原汁、生姜原浆、非浓缩还原生姜汁(NFC 生姜汁)、红甜菜原汁、红甜菜

原浆、非浓缩还原红甜菜汁(NFC 红甜菜汁)、番茄原汁、番茄原浆、非浓缩还原番茄汁(NFC 番茄汁)、紫胡萝卜原汁、紫胡萝卜原浆、非浓缩还原紫胡萝卜汁(NFC 紫胡萝卜汁)、甘蓝原汁、非浓缩还原甘蓝汁(NFC 甘蓝汁)、紫甘蓝原汁、非浓缩还原紫甘蓝汁(NFC 紫甘蓝汁)、羽衣甘蓝原汁、非浓缩还原羽衣甘蓝汁(NFC 羽衣甘蓝汁)、黄瓜原汁、黄瓜原浆、非浓缩还原黄瓜汁(NFC 黄瓜汁)、南瓜原汁、南瓜原浆、非浓缩还原南瓜浆(NFC 南瓜浆)中的一种或几种]为原料,经调配或不调配、过滤、均质(或不均质)、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁/浆含量为100%的非浓缩还原的果蔬原汁(浆)。

根据原料不同分为:单一型果蔬原汁(浆)、复合型果蔬原汁(浆)、单一型 NFC 果蔬原汁、复合型 NFC 果蔬原汁。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 以果蔬汁(浆)[桃原浆、桃原汁、非浓缩还原桃汁(NFC 桃汁)、黄桃原浆、黄桃原汁、非浓缩还原黄桃汁(NFC 黄桃汁)、非浓缩还原芒果汁(NFC 芒果汁)、芒果原浆、苹果原汁、苹果原浆、非浓缩还原苹果汁(NFC 苹果汁)、橙原汁、橙原浆、非浓缩还原橙汁(NFC 橙汁)、草莓原浆、草莓原汁、非浓缩还原草莓汁(NFC 草莓汁)、葡萄原汁、葡萄原浆、非浓缩还原葡萄汁(NFC 葡萄汁)西柚原汁、西柚原浆、非浓缩还原西柚汁(NFC 西柚汁)、非浓缩还原青提汁(NFC 青提汁)、非浓缩还原番石榴汁(NFC 番石榴汁)、非浓缩还原番石榴浆(NFC 番石榴原浆)、胡萝卜原汁、非浓缩还原胡萝卜汁(NFC 胡萝卜汁)、胡萝卜原浆、非浓缩还原香蕉浆(NFC 香蕉浆)、香蕉原浆、梨原汁、梨原浆、非浓缩还原梨汁(NFC 梨汁)、菠萝原汁、菠萝原浆、非浓缩还原菠萝汁(NFC 菠萝汁)、猕猴桃原浆、猕猴桃原汁、非浓缩还原猕猴桃汁(NFC 猕猴桃汁)、黑樱桃原浆、非浓缩还原黑樱桃汁(NFC 黑樱桃汁)、红覆盆子原汁、红覆盆子原浆、非浓缩还原红覆盆子汁(NFC 红覆盆子汁)、木瓜原浆、木瓜原汁、非浓缩还原木瓜汁(NFC 木瓜汁)、黑覆盆子原汁、黑覆盆子原浆、非浓缩还原黑覆盆子汁(NFC 黑覆盆子汁)、小青柠原汁、小青柠原浆、非浓缩还原小青柠汁(NFC 小青柠汁)、椰子水、非浓缩还原椰子水(NFC 椰子水)、山楂原浆、山楂原汁、非浓缩还原山楂汁(NFC 山楂汁)、凤梨原汁、凤梨原浆、非浓缩还原凤梨汁(NFC 凤梨汁)、哈密瓜原汁、哈密瓜原浆、非浓缩还原哈密瓜汁(NFC 哈密瓜汁)、小金橘原汁、小金橘原浆、非浓缩还原金橘汁(NFC 金橘汁)、沙棘原汁、沙棘原浆、非浓缩还原沙棘汁(NFC 沙棘汁)、荔枝原汁、荔枝原浆、非浓缩还原荔枝汁(NFC 荔枝汁)、枸杞原汁、枸杞原浆、非浓缩还原枸杞汁(NFC 枸杞汁)、樱桃原汁、樱桃原浆、非浓缩还原樱桃汁(NFC 樱桃汁)、牛油果原浆、非浓缩还原牛油果汁(NFC 牛油果汁)、桑葚原汁、桑葚原浆、非浓缩还原桑葚汁(NFC 桑葚汁)、百香果原汁、百香果原浆、非浓缩还原百香果汁(NFC 百香果汁)、西梅原汁、西梅原浆、非浓缩还原西梅汁(NFC 西梅汁)、石榴原汁、石榴原浆、非浓缩还原石榴汁(NFC 石榴汁)、黑加仑原汁、黑加仑原浆、非浓缩还原黑加仑汁(NFC 黑加仑汁)、黑莓原汁、黑莓原浆、非浓缩还原黑莓汁(NFC 黑莓汁)、青梅原汁、青梅原浆、非浓缩还原青梅汁(NFC 青

梅汁)、蔓越莓原汁、蔓越莓原浆、非浓缩还原蔓越莓汁(NFC 蔓越莓汁)、蓝莓原汁、蓝莓原浆、非浓缩还原蓝莓汁(NFC 蓝莓汁)、酸枣原汁、酸枣原浆、非浓缩还原酸枣汁(NFC 酸枣汁)、红枣原汁、红枣原浆、非浓缩还原红枣汁(NFC 红枣汁)、雪莲果原汁、雪莲果原浆、非浓缩还原雪莲果汁(NFC 雪莲果汁)、芹菜原汁、芹菜原浆、非浓缩还原芹菜汁(NFC 芹菜汁)、冬瓜原汁、冬瓜原浆、非浓缩还原冬瓜汁(NFC 冬瓜汁)、芦笋原汁、芦笋原浆、非浓缩还原芦笋汁(NFC 芦笋汁)、荸荠原汁、荸荠原浆、非浓缩还原荸荠汁(NFC 荸荠汁)、甘薯原汁、甘薯原浆、非浓缩还原甘薯汁(NFC 甘薯汁)、莴苣原汁、莴苣原浆、非浓缩还原莴苣汁(NFC 莴苣汁)、菠菜原汁、菠菜原浆、非浓缩还原菠菜汁(NFC 菠菜汁)、生姜原汁、生姜原浆、非浓缩还原生姜汁(NFC 生姜汁)、红甜菜原汁、红甜菜原浆、非浓缩还原红甜菜汁(NFC 红甜菜汁)、番茄原汁、番茄原浆、非浓缩还原番茄汁(NFC 番茄汁)、紫胡萝卜原汁、紫胡萝卜原浆、非浓缩还原紫胡萝卜汁(NFC 紫胡萝卜汁)、甘蓝原汁、非浓缩还原甘蓝汁(NFC 甘蓝汁)、紫甘蓝原汁非浓缩还原紫甘蓝汁(NFC 紫甘蓝汁)、羽衣甘蓝原汁、非浓缩还原羽衣甘蓝汁(NFC 羽衣甘蓝汁)、黄瓜原汁、黄瓜原浆、非浓缩还原黄瓜汁(NFC 黄瓜汁)、南瓜原汁、南瓜原浆、非浓缩还原南瓜浆(NFC 南瓜浆)]应符合 GB/T 31121 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, 应符合表 1 规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味, 酸甜可口, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许有原物料及成分沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 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)	10.0	GB/T 12143
	桃汁(浆)	9.0	
	葡萄汁(浆)	11.0	
	青提汁(浆)	11.0	
	芒果汁(浆)	10.0	
	橙汁(浆)	10.0	
	黄桃汁(浆)	9.0	

草莓汁(浆)	6.3
西柚汁(浆)	10.0
梨汁(浆)	10.0
胡萝卜汁(浆)	5.0
香蕉汁(浆)	17.0
番石榴汁(浆)	8.0
凤梨汁(浆)	10.0
猕猴桃汁(浆)	8.0
菠萝汁(浆)	10.0
木瓜汁(浆)	9.0
青柠汁(浆)	5.0
椰子水	5.0
山楂汁(浆)	7.5
哈密瓜汁(浆)	10.0
金橘汁(浆)	8.0
沙棘汁(浆)	10.0
荔枝汁(浆)	11.2
枸杞汁(浆)	4.0
桑葚汁(浆)	10.5
百香果汁(浆)	12.0
西梅汁(浆)	12.0
樱桃汁(浆)	8.0
黑加仑汁(浆)	10.5
黑莓汁(浆)	9.0
青梅汁(浆)	6.0
蔓越莓汁(浆)	7.0
蓝莓汁(浆)	10.0
酸枣汁(浆)	8.0
番茄汁(浆)	4.5
石榴汁(浆)	12.0
雪莲果汁(浆)	2.0
芹菜汁(浆)	5.0

	芦笋汁(浆)	4.0	
	冬瓜汁(浆)	2.0	
	红甜菜汁(浆)	0.5	
	荸荠汁(浆)	9.0	
	甘薯汁(浆)	12.0	
	莴苣汁(浆)	3.0	
	菠菜汁(浆)	5.0	
	生姜汁(浆)	0.5	
	红枣汁(浆)	14.0	
	紫胡萝卜汁(浆)	7.5	
	甘蓝汁(浆)	8.0	
	紫甘蓝汁(浆)	8.0	
	羽衣甘蓝汁(浆)	10.0	
	黄瓜汁(浆)	3.5	
	南瓜汁(浆)	7.0	
	牛油果汁(浆)	4.0	
	黑樱桃汁(浆)	13.0	
	红覆盆子汁(浆)	8.0	
	黑覆盆子汁(浆)	10.0	
	复合果蔬汁(浆)	3.0	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.03	GB 5009.12
总酸(以一水柠檬酸计), g/L	≥	0.1	GB 12456
pH值		2.0~5.0	GB 5009.237
总砷(以As计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ ≤	仅适用于苹果原汁(浆)、山楂原汁(浆)	50	GB 5009.185
	仅适用于添加苹果原汁、苹果原浆、非浓缩还原苹果汁(NFC苹果汁)、山楂原浆、山楂原汁、非浓缩还原山楂汁(NFC山楂汁)的复合型果蔬原汁(浆)	20	
锡 ^a (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14

		和 GB 5009.90
注：a 用于易拉罐装产品的检测。		

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 第二法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行；					
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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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

出厂检验项目为：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)[桃原浆、桃原汁、非浓缩还原桃汁(NFC 桃汁)、黄桃原浆、黄桃原汁、非浓缩还原黄桃汁(NFC 黄桃汁)、非浓缩还原芒果汁(NFC 芒果汁)、芒果原浆、苹果原汁、苹果原浆、非浓缩还原苹果汁(NFC 苹果汁)、橙原汁、橙原浆、非浓缩还原橙汁(NFC 橙汁)、草莓原浆、草莓原汁、非浓缩还原草莓汁(NFC 草莓汁)、葡萄原汁、葡萄原浆、非浓缩还原葡萄汁(NFC 葡萄汁)、西柚原汁、西柚原浆、非浓缩还原西柚汁(NFC 西柚汁)、非浓缩还原青提汁(NFC 青提汁)非浓缩还原番石榴汁(NFC 番石榴汁)、非浓缩还原番石榴浆(NFC 番石榴原浆)、胡萝卜原汁、非浓缩还原胡萝卜汁(NFC 胡萝卜汁)、胡萝卜原浆、非浓缩还原香蕉浆(NFC 香蕉浆)、香蕉原浆、梨原汁、梨原浆、非浓缩还原梨汁(NFC 梨汁)、菠萝原汁、菠萝原浆、非浓缩还原菠萝汁(NFC 菠萝汁)、猕猴桃原浆、猕猴桃原汁、非浓缩还原猕猴桃汁(NFC 猕猴桃汁)、黑樱桃原汁、黑樱桃原浆、非浓缩还原黑樱桃汁(NFC 黑樱桃汁)、红覆盆子原汁、红覆盆子原浆、非浓缩还原红覆盆子汁(NFC 红覆盆子汁)、木瓜原浆、木瓜原汁、非浓缩还原木瓜汁(NFC 木瓜汁)、黑覆盆子原汁、黑覆盆子原浆、非浓缩还原黑覆盆子汁(NFC 黑覆盆子汁)、小青柠原汁、小青柠原浆、非浓缩还原小青柠汁(NFC 小青柠汁)、椰子水、非浓缩还原椰子水(NFC 椰子水)、山楂原浆、山楂原汁、非浓缩还原山楂汁(NFC 山楂汁)、凤梨原汁、凤梨原浆、非浓缩还原凤梨汁(NFC 凤梨汁)、哈密瓜原汁、哈密瓜原浆、非浓缩还原哈密瓜汁(NFC 哈密瓜汁)、小金橘原汁、小金橘原浆、非浓缩还原金橘汁(NFC 金橘汁)、沙棘原汁、沙棘原浆、非浓缩还原沙棘汁(NFC 沙棘汁)、荔枝原汁、荔枝原浆、非浓缩还原荔枝汁(NFC 荔枝汁)、枸杞原汁、枸杞原浆、非浓缩还原枸杞汁(NFC 枸杞汁)、樱桃原汁、樱桃原浆、非浓缩还原樱桃汁(NFC 樱桃汁)、牛油果原浆、非浓缩还原牛油果汁(NFC 牛油果汁)、桑葚原汁、桑葚原浆非浓缩还原桑葚汁(NFC 桑葚汁)、百香果原汁、百香果原浆、非浓缩还原百香果汁(NFC 百香果汁)、西梅原汁、西梅原浆、非浓缩还原西梅汁(NFC 西梅汁)、石榴原汁、石榴原浆、非浓缩还原石榴汁(NFC 石榴汁)、黑加仑原汁、黑加仑原浆、非浓缩还原黑加仑汁(NFC 黑加仑汁)、黑莓原汁、黑莓原浆非浓缩还原黑莓汁(NFC 黑莓汁)、青梅原汁、青梅原浆、非浓缩还原青梅汁(NFC 青梅汁)、蔓越莓原汁、蔓越莓原浆、非浓缩还原蔓越莓汁(NFC 蔓越莓汁)、蓝莓原汁、蓝莓原浆、非浓缩还原蓝莓汁(NFC 蓝莓汁)、酸枣原汁、酸枣原浆、非浓缩还原酸枣汁(NFC 酸枣汁)、红枣原汁、红枣原浆、非浓缩还原红枣汁(NFC 红枣汁)、雪莲果原汁、雪莲果原浆、非浓缩还原雪莲果汁(NFC 雪莲果汁)、芹菜原汁、芹菜原浆、非浓缩还原芹菜汁(NFC 芹菜汁)、冬瓜原汁、冬瓜原浆、非浓缩还原冬瓜汁(NFC 冬瓜汁)、芦笋原汁、芦笋原浆、非浓缩还原芦笋汁(NFC 芦笋汁)、荸荠原汁、荸荠原浆、非浓缩还原荸荠汁(NFC 荸荠汁)、甘薯原汁、甘薯原浆、非浓缩还原甘薯汁(NFC 甘薯汁)、莴苣原汁、莴苣原浆、非浓缩还原莴苣汁(NFC 莴苣汁)、菠菜原汁、菠菜原浆、非浓缩还原菠菜汁(NFC 菠菜汁)、生姜原汁、生姜原浆、非浓缩还原生姜汁(NFC 生姜汁)、红甜菜原汁、红甜菜原浆、非浓缩还原红甜菜汁(NFC 红甜菜汁)、番茄原汁、番茄原浆、非浓缩还原番茄汁(NFC 番茄汁)、紫胡萝卜原汁、紫胡萝卜原浆、非浓缩还原紫胡萝卜汁(NFC 紫胡萝卜汁)、甘蓝原汁、非浓

缩还原甘蓝汁(NFC 甘蓝汁)、紫甘蓝原汁、非浓缩还原紫甘蓝汁(NFC 紫甘蓝汁)、羽衣甘蓝原汁、非浓缩还原羽衣甘蓝汁(NFC 羽衣甘蓝汁)、黄瓜原汁、黄瓜原浆、非浓缩还原黄瓜汁(NFC 黄瓜汁)、南瓜原汁、南瓜原浆、非浓缩还原南瓜浆(NFC 南瓜浆)中的一种或几种]为原料,经调配或不调配、过滤、均质(或不均质)、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁/浆含量为100%的非浓缩还原的果蔬原汁(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》等相关标准的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

H N

河南简乐派饮品有限公司

Q B