



413514S-2025



河南省养乐奇生物科技有限责任公司企业标准

Q/HYLQ 0001S-2025

果蔬汁（浆）

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南省养乐奇生物科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南省养乐奇生物科技有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕增峰

。

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。

本标准适用于以还原果蔬汁（浆）【浓缩果蔬汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子中的一种或几种），加入其加工过程中除去的等量水分复原】、非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经调配、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% 的果蔬汁（浆）。

根据原料不同分类：单一型果蔬汁（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 浓缩果蔬汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子）应符合 GB 17325 和 SB/T 10198 的规定。

2.1.3 非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子）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，将本品倒入一洁净烧杯中，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，酸甜可口、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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), % ≥	香蕉汁 (浆)	17	GB/T 12143
	红枣汁 (浆)	14	
	黑樱桃汁 (浆)	13	
	百香果汁 (浆)、石榴汁 (浆)、西梅汁 (浆)、甘薯汁 (浆)	12	
	葡萄汁 (浆)、青提汁 (浆)	11.0	
	荔枝汁 (浆)、沃柑汁 (浆)	11.2	
	桑葚汁 (浆)、黑加仑汁 (浆)	10.5	
	樱桃汁 (浆)、番石榴汁 (浆)、树莓汁 (浆)、猕猴桃汁 (浆)、金橘汁 (浆)、酸枣汁 (浆)、甘蓝汁 (浆)、紫甘蓝汁 (浆)、红覆盆子汁 (浆)	8.0	
	苹果汁 (浆)、菠萝汁 (浆)、橙汁 (浆)、西柚汁 (浆)、梨汁 (浆)、金桔汁 (浆)、砂糖桔汁 (浆)、桔子汁 (浆)、哈密瓜汁 (浆)、沙棘汁 (浆)、蓝莓汁 (浆)、羽衣甘蓝汁 (浆)、黑覆盆子汁 (浆)	10.0	
	桃汁 (浆)、黄桃汁 (浆)、	9.0	

	凤梨汁(浆)、木瓜汁(浆)、黑莓汁(浆)、荸荠汁(浆)		
	山楂汁(浆)、紫胡萝卜汁(浆)	7.5	
	蔓越莓汁(浆)、南瓜汁(浆)	7.0	
	草莓汁(浆)	6.3	
	杨梅汁(浆)、乌梅汁(浆)、青梅汁(浆)	6.0	
	胡萝卜汁(浆)、小青柠汁(浆)、橄榄(浆)、椰子汁(浆)、青瓜汁(浆)、芹菜汁(浆)、菠菜汁(浆)	5.0	
	番茄汁(浆)、火龙果汁(浆)、枇杷汁(浆)、芒果汁(浆)	4.5	
	枸杞汁(浆)、芦笋汁(浆)、牛油果汁(浆)	4.0	
	黄瓜汁(浆)	3.5	
	莴苣汁(浆)	3.0	
	雪莲果汁(浆)、冬瓜汁(浆)	2.0	
	红甜菜汁(浆)、生姜汁(浆)	0.5	
	复合果蔬汁(浆)	3.0	
总酸(以一水柠檬酸计), g/L		≥	0.1 GB 12456
pH 值			2.0—4.8 GB 5009.237
总砷(以 As 计), mg/L		≤	0.2 GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg		≤	0.03 GB 5009.12
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、GB 5009.90
展青霉素 ^b , μg/kg	单一型苹果汁(浆)、山楂汁(浆)	≤	50
	含有苹果汁(浆)或山楂汁(浆)的复合型产品	≤	20 GB 5009.185
注: ^a 仅适用于金属罐装产品。			
^b 仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。			

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	采集方案 ^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
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 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行;					
注 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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、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

本标准适用于以还原果蔬汁（浆）【浓缩果蔬汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子中的一种或几种），加入其加工过程中除去的等量水分复原】、非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经调配、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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

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。

河南省养乐奇生物科技有限责任公司