



413719S-2025



焦作牧之源饮品有限公司企业标准

Q/JMZY 0009S-2025

果蔬汁（浆）

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

焦作牧之源饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作牧之源饮品有限公司提出。
本标准由焦作牧之源饮品有限公司起草。
本标准主要起草人：王进财。

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
	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	GB 5009.185
	含有苹果汁（浆）或山楂汁（浆）的复合型产品	≤	20	
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。

焦作牧之源饮品有限公司