



410121S-2026



## 华洋饮品（遂平）有限公司企业标准

Q/HYYP 0002S-2026

# 果蔬汁（浆）

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

华洋饮品（遂平）有限公司 发布

## 前　　言

本标准由华洋饮品(遂平)有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛海涛。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/HYYP 0002S-2025（备案号：412768S-2025）。

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。

本标准适用于以浓缩果蔬汁（浆）（具体原料名称详见下面描述）为原料，加入其加工过程中除去的等量水分，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%复原果蔬汁（浆）；

以椰子为原料，经破壳、取椰子水，经过滤、均质或不均质、灭菌、灌装、封口加工而成的椰子水；

或以上述工艺制成的复原果蔬汁（浆）、椰子水、外购果蔬汁（浆）（具体原料名称详见下面描述）、外购非浓缩还原果蔬汁(浆) (NFC) （具体原料名称详见下面描述）中的一种或几种为原料，经混合或不混合、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%的果蔬汁(浆)。

浓缩果蔬汁（浆）具体原料为浓缩[桃汁（浆）、白桃汁（浆）、黄桃汁（浆）、芒果汁（浆）、苹果汁（浆）、青苹果汁（浆）、橙汁（浆）、草莓汁（浆）、葡萄汁（浆）、夏黑葡萄汁（浆）、西柚汁（浆）、青提汁（浆）、柠檬汁（浆）、胡萝卜汁（浆）、香蕉汁（浆）、梨汁（浆）、菠萝汁（浆）、猕猴桃汁（浆）、黑樱桃汁（浆）、红覆盆子汁（浆）、木瓜汁（浆）、黑覆盆子汁（浆）、小青柠汁（浆）、番石榴汁（浆）、椰子水、椰子汁（浆）、山楂汁（浆）、凤梨汁（浆）、哈密瓜汁（浆）、小金橘汁（浆）、沙棘汁（浆）、荔枝汁（浆）、枸杞汁（浆）、樱桃汁（浆）、牛油果汁（浆）、桑葚汁（浆）、百香果汁（浆）、西梅汁（浆）、石榴汁（浆）、黑加仑汁（浆）、黑莓汁（浆）、青梅汁（浆）、蔓越莓汁（浆）、蓝莓汁（浆）、酸枣汁（浆）、红枣汁（浆）、雪莲果汁（浆）、芹菜汁（浆）、冬瓜汁（浆）、芦笋汁（浆）、荸荠汁（浆）、甘薯汁（浆）、莴苣汁（浆）、菠菜汁（浆）、生姜汁（浆）、红甜菜汁（浆）、番茄汁（浆）、紫胡萝卜汁（浆）、甘蓝汁（浆）、紫甘蓝汁（浆）、羽衣甘蓝汁（浆）、黄瓜汁（浆）、南瓜汁（浆）中的一种或几种]。

非浓缩还原果蔬汁(浆) (NFC) 具体原料为[非浓缩还原桃汁(NFC桃汁)、非浓缩还原黄桃汁(NFC 黄桃汁)、非浓缩还原芒果汁(NFC芒果汁)、非浓缩还原苹果汁(NFC苹果汁)、非浓缩青苹果汁（浆）、非浓缩还原橙汁(NFC橙汁)、非浓缩还原草莓汁(NFC 草莓汁)、非浓缩还原葡萄汁(NFC葡萄汁)、非浓缩还原夏黑葡萄汁（浆）、非浓缩还原西柚汁(NFC西柚汁)、非浓缩还原柠檬汁(NFC 柠檬汁)、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)、非浓缩还原胡萝卜汁(NFC 胡萝卜汁)、非浓缩还原香蕉浆(NFC 香蕉浆)、非浓缩还原梨汁(NFC梨汁)、非浓缩还原菠萝汁(NFC菠萝汁)、非浓缩还原猕猴桃汁(NFC猕猴桃汁)、非浓缩还原黑樱桃汁(NFC 黑樱桃汁)、非浓缩还原红覆盆子汁(NFC 红覆盆子汁)、非浓缩还原木瓜汁(NFC 木瓜汁)、非浓缩还原黑覆盆子汁(NFC 黑覆盆子汁)、非浓缩还原小青柠汁(NFC 小青柠汁)、非浓

缩还原椰子水(NFC 椰子水)、非浓缩还原椰子汁(NFC 椰子汁)、非浓缩还原山楂汁(NFC山楂汁)、非浓缩还原凤梨汁(NFC凤梨汁)、非浓缩还原哈密瓜汁(NFC哈密瓜汁)、非浓缩还原金橘汁(NFC 金橘汁)、非浓缩还原沙棘汁(NFC沙棘汁)、非浓缩还原荔枝汁(NFC荔枝汁)、非浓缩还原枸杞汁(NFC 枸杞汁)、非浓缩还原樱桃汁(NFC 樱桃汁)、非浓缩还原牛油果汁(NFC牛油果汁)、非浓缩还原桑甚汁(NFC桑甚汁)、非浓缩还原百香果汁(NFC百香果汁)、非浓缩还原西梅汁(NFC 西梅汁)、非浓缩还原石榴汁(NFC石榴汁)、非浓缩还原黑加仑汁(NFC黑加仑汁)、非浓缩还原黑莓汁(NFC 黑莓汁)、非浓缩还原青梅汁(NFC 青梅汁)、非浓缩还原蔓越莓汁(NFC蔓越莓汁)、非浓缩还原蓝莓汁(NFC蓝莓汁)、非浓缩还原酸枣汁(NFC酸枣汁)、非浓缩还原红枣汁(NFC 红枣汁)、非浓缩还原雪莲果汁(NFC 雪莲果汁)、非浓缩还原芹菜汁(NFC 芹菜汁)、非浓缩还原冬瓜汁(NFC冬瓜汁)、非浓缩还原芦笋汁(NFC芦笋汁)、非浓缩还原荸荠汁(NFC 荸荠汁)、非浓缩还原甘薯汁(NFC甘薯汁)、非浓缩还原莴苣汁 (NFC 莴苣汁)、非浓缩还原菠菜汁 (NFC 菠菜汁)、非浓缩还原生姜汁(NFC生姜汁)、非浓缩还原红甜菜汁(NFC 红甜菜汁)、非浓缩还原番茄汁(NFC番茄汁)、非浓缩还原紫胡萝卜汁(NFC紫胡萝卜汁)、非浓缩还原甘蓝汁(NFC甘蓝汁)、非浓缩还原紫甘蓝汁(NFC紫甘蓝汁)、非浓缩还原羽衣甘蓝汁(NFC羽衣甘蓝汁)、非浓缩还原黄瓜汁(NFC黄瓜汁)、非浓缩还原南瓜浆(NFC 南瓜浆)中的一种或几种]。

果蔬汁(浆) [桃汁(浆)、白桃汁(浆)、黄桃汁(浆)、芒果汁(浆)、苹果汁(浆)、青苹果汁(浆)、橙汁(浆)、草莓汁(浆)、葡萄汁(浆)、夏黑葡萄汁(浆)、西柚汁(浆)、青提汁(浆)、番石榴汁(浆)、胡萝卜汁(浆)、香蕉汁(浆)、梨汁(浆)、菠萝汁(浆)、猕猴桃汁(浆)、黑樱桃汁(浆)、红覆盆子汁(浆)、木瓜汁(浆)、黑覆盆子汁(浆)、小青柠汁(浆)、柠檬汁(浆)、椰子水、椰子汁(浆)、山楂汁(浆)、凤梨汁(浆)、哈密瓜汁(浆)、小金橘汁(浆)、沙棘汁(浆)、荔枝汁(浆)、枸杞汁(浆)、樱桃汁(浆)、牛油果汁(浆)、桑葚汁(浆)、百香果汁(浆)、西梅汁(浆)、石榴汁(浆)、黑加仑汁(浆)、黑莓汁(浆)、青梅汁(浆)、蔓越莓汁(浆)、蓝莓汁(浆)、酸枣汁(浆)、红枣汁(浆)、雪莲果汁(浆)、芹菜汁(浆)、冬瓜汁(浆)、芦笋汁(浆)、荸荠汁(浆)、甘薯汁(浆)、莴苣汁(浆)、菠菜汁(浆)、生姜汁(浆)、红甜菜汁(浆)、番茄汁(浆)、紫胡萝卜汁(浆)、甘蓝汁(浆)、紫甘蓝汁(浆)、羽衣甘蓝汁(浆)、黄瓜汁(浆)、南瓜汁(浆) 中的一种或几种]。

根据原料不同分为:单一型果蔬汁(浆)、复合型果蔬汁(浆)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 果蔬汁(浆)、非浓缩还原果蔬汁(浆)(NFC) 应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 椰子应符合 NY/T 490 的要求。

## 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	
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	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

## 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), % ≥	苹果汁(浆)、青苹果汁(浆)	10.0 GB/T 12143
	桃汁(浆)	9.0
	葡萄汁(浆)、夏黑葡萄汁(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
柠檬汁 (浆)	5.0
椰子水(汁、浆)	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	
	复合型果蔬汁(浆)	3.0	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.028	GB 5009.12
总酸 <sup>b</sup> (以一水柠檬酸计), g/L	≥	0.1	GB 12456
展青霉素, μg/kg ≤	仅适用于苹果汁(浆)、青苹果汁(浆)、山楂汁(浆)	50	
	仅适用于添加苹果汁、苹果浆、青苹果汁、青苹果浆、非浓缩还原苹果汁(NFC苹果汁)、非浓缩还原青苹果汁(NFC青苹果汁)、山楂浆、山楂汁、非浓缩还原山楂汁(NFC山楂汁)的复合型果蔬汁(浆)	30	GB 5009.185
锡 <sup>a</sup> (以Sn计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14和GB 5009.90

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品;

b总酸指标不适用于以椰子水、椰子汁(浆)为主料制成的产品。

## 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 第二法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	--	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL ≤			20		GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤			20		GB 4789. 15

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。

## 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、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

本标准适用于以浓缩果蔬汁（浆）（具体原料名称详见下面描述）为原料，加入其加工过程中除去的等量水分，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%复原果蔬汁（浆）；

以椰子为原料，经破壳、取椰子水，经过滤、均质或不均质、灭菌、灌装、封口加工而成的椰子水；

或以上述工艺制成的复原果蔬汁（浆）、椰子水、外购果蔬汁（浆）（具体原料名称详见下面描述）、外购非浓缩还原果蔬汁(浆) (NFC) （具体原料名称详见下面描述）中的一种或几种为原料，经混合或不混合、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%的果蔬汁(浆)。

浓缩果蔬汁（浆）具体原料为浓缩[桃汁（浆）、白桃汁（浆）、黄桃汁（浆）、芒果汁（浆）、苹果汁（浆）、青苹果汁（浆）、橙汁（浆）、草莓汁（浆）、葡萄汁（浆）、夏黑葡萄汁（浆）、西柚汁（浆）、青提汁（浆）、柠檬汁（浆）、胡萝卜汁（浆）、香蕉汁（浆）、梨汁（浆）、菠萝汁（浆）、猕猴桃汁（浆）、黑樱桃汁（浆）、红覆盆子汁（浆）、木瓜汁（浆）、黑覆盆子汁（浆）、小青柠汁（浆）、番石榴汁（浆）、椰子水、椰子汁（浆）、山楂汁（浆）、凤梨汁（浆）、哈密瓜汁（浆）、小金橘汁（浆）、沙棘汁（浆）、荔枝汁（浆）、枸杞汁（浆）、樱桃汁（浆）、牛油果汁（浆）、桑葚汁（浆）、百香果汁（浆）、西梅汁（浆）、石榴汁（浆）、黑加仑汁（浆）、黑莓汁（浆）、青梅汁（浆）、蔓越莓汁（浆）、蓝莓汁（浆）、酸枣汁（浆）、红枣汁（浆）、雪莲果汁（浆）、芹菜汁（浆）、冬瓜汁（浆）、芦笋汁（浆）、荸荠汁（浆）、甘薯汁（浆）、莴苣汁（浆）、菠菜汁（浆）、生姜汁（浆）、红甜菜汁（浆）、番茄汁（浆）、紫胡萝卜汁（浆）、甘蓝汁（浆）、紫甘蓝汁（浆）、羽衣甘蓝汁（浆）、黄瓜汁（浆）、南瓜汁（浆）中的一种或几种]。

非浓缩还原果蔬汁(浆) (NFC) 具体原料为[非浓缩还原桃汁(NFC桃汁)、非浓缩还原黄桃汁(NFC 黄桃汁)、非浓缩还原芒果汁(NFC芒果汁)、非浓缩还原苹果汁(NFC苹果汁)、非浓缩青苹果汁（浆）、非浓缩还原橙汁(NFC橙汁)、非浓缩还原草莓汁(NFC 草莓汁)、非浓缩还原葡萄汁(NFC葡萄汁)、非浓缩还原夏黑葡萄汁（浆）、非浓缩还原西柚汁(NFC西柚汁)、非浓缩还原柠檬汁(NFC 柠檬汁)、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)、非浓缩还原胡萝卜汁(NFC 胡萝卜汁)、非浓缩还原香蕉浆(NFC 香蕉浆)、非浓缩还原梨汁(NFC梨汁)、非浓缩还原菠萝汁(NFC菠萝汁)、非浓缩还原猕猴桃汁(NFC猕猴桃汁)、非浓缩还原黑樱桃汁(NFC 黑樱桃汁)、非浓缩还原红覆盆子汁(NFC 红覆盆子汁)、非浓缩还原木瓜汁(NFC 木瓜汁)、非浓缩还原黑覆盆子汁(NFC 黑覆盆子汁)、非浓缩还原小青柠汁(NFC 小青柠汁)、非浓缩还原椰子水(NFC 椰子水)、非浓缩还原椰子汁(NFC 椰子汁)、非浓缩还原山楂汁(NFC山楂汁)、非浓缩还原凤梨汁(NFC凤梨汁)、非浓缩还原哈密瓜汁(NFC哈密瓜汁)、非浓缩还原金橘汁(NFC 金

橘汁)、非浓缩还原沙棘汁(NFC沙棘汁)、非浓缩还原荔枝汁(NFC荔枝汁)、非浓缩还原枸杞汁(NFC枸杞汁)、非浓缩还原樱桃汁(NFC 樱桃汁)、非浓缩还原牛油果汁(NFC牛油果汁)、非浓缩还原桑甚汁(NFC桑甚汁)、非浓缩还原百香果汁(NFC百香果汁)、非浓缩还原西梅汁(NFC 西梅汁)、非浓缩还原石榴汁(NFC石榴汁)、非浓缩还原黑加仑汁(NFC黑加仑汁)、非浓缩还原黑莓汁(NFC 黑莓汁)、非浓缩还原青梅汁(NFC 青梅汁)、非浓缩还原蔓越莓汁(NFC蔓越莓汁)、非浓缩还原蓝莓汁(NFC蓝莓汁)、非浓缩还原酸枣汁(NFC酸枣汁)、非浓缩还原红枣汁(NFC 红枣汁)、非浓缩还原雪莲果汁(NFC 雪莲果汁)、非浓缩还原芹菜汁(NFC 芹菜汁)、非浓缩还原冬瓜汁(NFC冬瓜汁)、非浓缩还原芦笋汁(NFC芦笋汁)、非浓缩还原荸荠汁(NFC 荸荠汁)、非浓缩还原甘薯汁(NFC甘薯汁)、非浓缩还原莴苣汁 (NFC 莴苣汁)、非浓缩还原菠菜汁 (NFC 菠菜汁)、非浓缩还原生姜汁(NFC生姜汁)、非浓缩还原红甜菜汁(NFC 红甜菜汁)、非浓缩还原番茄汁(NFC番茄汁)、非浓缩还原紫胡萝卜汁(NFC紫胡萝卜汁)、非浓缩还原甘蓝汁(NFC甘蓝汁)、非浓缩还原紫甘蓝汁(NFC紫甘蓝汁)、非浓缩还原羽衣甘蓝汁(NFC羽衣甘蓝汁)、非浓缩还原黄瓜汁(NFC黄瓜汁)、非浓缩还原南瓜浆(NFC 南瓜浆)中的一种或几种]。

果蔬汁(浆) [桃汁(浆)、白桃汁(浆)、黄桃汁(浆)、芒果汁(浆)、苹果汁(浆)、青苹果汁(浆)、橙汁(浆)、草莓汁(浆)、葡萄汁(浆)、夏黑葡萄汁(浆)、西柚汁(浆)、青提汁(浆)、番石榴汁(浆)、胡萝卜汁(浆)、香蕉汁(浆)、梨汁(浆)、菠萝汁(浆)、猕猴桃汁(浆)、黑樱桃汁(浆)、红覆盆子汁(浆)、木瓜汁(浆)、黑覆盆子汁(浆)、小青柠汁(浆)、柠檬汁(浆)、椰子水、椰子汁(浆)、山楂汁(浆)、凤梨汁(浆)、哈密瓜汁(浆)、小金橘汁(浆)、沙棘汁(浆)、荔枝汁(浆)、枸杞汁(浆)、樱桃汁(浆)、牛油果汁(浆)、桑葚汁(浆)、百香果汁(浆)、西梅汁(浆)、石榴汁(浆)、黑加仑汁(浆)、黑莓汁(浆)、青梅汁(浆)、蔓越莓汁(浆)、蓝莓汁(浆)、酸枣汁(浆)、红枣汁(浆)、雪莲果汁(浆)、芹菜汁(浆)、冬瓜汁(浆)、芦笋汁(浆)、荸荠汁(浆)、甘薯汁(浆)、莴苣汁(浆)、菠菜汁(浆)、生姜汁(浆)、红甜菜汁(浆)、番茄汁(浆)、紫胡萝卜汁(浆)、甘蓝汁(浆)、紫甘蓝汁(浆)、羽衣甘蓝汁(浆)、黄瓜汁(浆)、南瓜汁(浆) 中的一种或几种]。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。