



411625S-2026



河南嘉园农产科技有限公司企业标准

Q/HJY 0002S-2026

# 冷冻果蔬汁（浆）

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

河南嘉园农产科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南嘉园农产科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王立科。

H N

Q B

# 冷冻果蔬汁（浆）

## 1 范围

本标准规定了冷冻果蔬汁（浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜（或冷冻）水果/蔬菜{草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子（树莓）、香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、欧李（钙果）、桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、雪莲果、乌梅、青梅、西梅、沙棘、金桔、青柠、巴西莓、菠菜、芹菜、青菜、香芹、莴苣、苋菜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、番茄、茄子、土豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、芦笋、莲藕、荸荠、玉米、黄秋葵、百合、姜中的一种或几种}为原料，经预处理（清洗、破碎、压榨）、加入或不加入食糖、淀粉糖、二氧化硫、果胶、抗坏血酸、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶中的一种或几种，经调配或不调配、杀菌或不杀菌、灌装、加工而成；或以果蔬汁（浆）为原料，加入或不加入食糖、淀粉糖、二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠、果胶、抗坏血酸、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶中的一种或几种，经调配或不调配、杀菌或不杀菌、灌装、加工而成的冷冻果蔬汁（浆）制品（不直接提供给消费者，仅作为食品加工用原料）。

根据原料不同，分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 新鲜果蔬应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.6 二氧化硫应符合 GB 1886.213 的规定。

2.1.7 焦亚硫酸钾应符合 GB 25570 的规定。

2.1.8 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。

2.1.9 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。

2.1.10 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.11 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.13黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.14卡拉胶应符合 GB 1886.169 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	冷冻块状	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.028	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 50[苹果汁（浆）、山楂（浆）为主料产品] 20[苹果汁（浆）、山楂（浆）的混合产品]	GB 5009.185
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34
<sup>a</sup> 仅适用于添加该添加剂的产品； *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

杀菌产品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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

## 2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（杀菌产品）、大肠菌群（杀菌产品）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜（或冷冻）水果/蔬菜{草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子（树莓）、香蕉、龙眼肉、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、欧李（钙果）、桃、石榴、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、雪莲果、乌梅、青梅、西梅、沙棘、金桔、青柠、巴西莓、菠菜、芹菜、青菜、香芹、莴苣、苋菜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、番茄、茄子、土豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头、芦笋、莲藕、荸荠、玉米、黄秋葵、百合、姜中的一种或几种}为原料，经预处理（清洗、破碎、压榨）、加入或不加入食糖、淀粉糖、二氧化硫、果胶、抗坏血酸、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶中的一种或几种，经调配或不调配、杀菌或不杀菌、灌装、加工而成；或以果蔬汁（浆）为原料，加入或不加入食糖、淀粉糖、二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠、果胶、抗坏血酸、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶中的一种或几种，经调配或不调配、杀菌或不杀菌、灌装、加工而成的冷冻果蔬汁（浆）制品（不直接提供给消费者，仅作为食品加工用原料）。

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，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。

河南嘉园农产科技有限公司