



411416S-2026



三门峡百家利达果蔬汁有限公司企业标准

Q/BJLD 0002S-2026

梨清汁

2026-06-02 发布

2026-06-02 实施

三门峡百家利达果蔬汁有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡百家利达果蔬汁有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志海。

H N

Q B

梨清汁

1 范围

本标准规定了梨清汁的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜、成熟适度的梨为原料，经清洗、拣选、清洗、破碎、压榨、巴氏杀菌、超滤、蒸发浓缩、灌装等工艺加工而成的可溶性固形物不低于 60%的梨清汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 梨应成熟、洁净、无落地果，腐烂率小于 5%，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	呈澄清透明状，无沉淀物，无悬浮物	取约 50mL 混合均匀的样品于无色透明的容器内，置于自然光下，迎光用肉眼观察其性状、色泽、有无杂质。 取约 10g 混合均匀的样品，用水稀释到可溶性固形物为 11.5%，充分搅匀，嗅其气味，品尝其滋味。
色 泽	呈棕褐色	
气味和滋味	稀释至可溶性固形物 11.5%，具有梨固有的香气和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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），%	≥ 60.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100g	≤ 0.5	GB 12456
透光率(@625nm)，%	≥ 90.0	GB/T 18963
浊度，NTU	≤ 3.00	GB/T 18963
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.029	GB 5009.12
≤		

注：除可溶性固形物、总酸外，其余项目均在可溶性固形物为 11.5%条件下测定。

*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

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	
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值;					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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、总酸、透光率、浊度、菌落总数、大肠菌群、酵母、霉菌。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、成熟适度的梨为原料，经清洗、拣选、清洗、破碎、压榨、巴氏杀菌、超滤、蒸发浓缩、灌装等工艺加工而成的可溶性固形物不低于 60%的梨清汁。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡百家利达果蔬汁有限公司

H N

Q B