



411498S-2026



河南多福源健康食品有限公司企业标准

Q/HDFY 0010S-2026

果蔬汁（浆）

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南多福源健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南多福源健康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩甜甜、赵佳。

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）和（或）非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）为原料，浓缩果蔬汁（浆）加入其加工过程中除去的等量水分，经调配或不调配、过滤、均质或不均质、杀菌、灌装封口（或灌装封口、杀菌）、包装而成的果蔬汁（浆）含量为 100% 的果蔬汁（浆）。

果蔬来源：苹果、桃、葡萄、橙、芒果、猕猴桃、菠萝（凤梨）、杨桃、木瓜、西瓜、柠檬、青柠、卡曼橘、西柚、胡柚、青提、黄桃、沃柑、桔子、砂糖桔、椰子、山楂、甜瓜、哈密瓜、龙眼（桂圆）、柿子、枇杷、无花果、金橘、草莓、酸角、沙棘、火龙果、荔枝、枸杞、海棠果、牛油果、桑葚、香蕉、杨梅、西番莲（百香果）、杏、樱桃、西梅、酸梅、乌梅、油桃、番石榴、石榴、梨、黑加仑、黑莓、红覆盆子（树莓）、黑覆盆子（黑树莓）、甘蔗、青梅、蔓越莓、蓝莓、酸枣、枣、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、黄瓜、南瓜、胡萝卜、紫胡萝卜、荸荠（马蹄）、甘薯、莴苣、番茄、菠菜、生姜。

根据原料不同可分为：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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 非浓缩还原（NFC）果蔬汁应符合 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
状态	液体，无肉眼可见的外来杂质	取样品 50mL，倒入洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	

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° C 折光计法），%	≥ 按照 GB/T 31121 附录 B 中表 B.1 和 B.2 的要求 【100%果蔬汁（浆）】	GB/T 12143

		3.0 【100%复合果蔬汁（浆）】		
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.028		GB 5009.12
锌、铁、铜总和 ^a ，mg/L	≤	20		GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡（以Sn计） ^a ，mg/kg	≤	150		GB 5009.16
展青霉素，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：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于易拉罐包装的产品。				

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 中的平板计数法
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
备注：1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数（适用于非商业无菌生产的产品）、大肠菌群（适用于非商业无菌生产的产品）、商业无菌（适用于经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以浓缩果蔬汁（浆）和（或）非浓缩还原（NFC）果蔬汁（浆）为原料，浓缩果蔬汁（浆）加入其加工过程中除去的等量水分，经调配或不调配、过滤、均质或不均质、杀菌、灌装封口（或灌装封口、杀菌）、包装而成的果蔬汁（浆）含量为 100%的果蔬汁（浆）。

果蔬来源：苹果、桃、葡萄、橙、芒果、猕猴桃、菠萝（凤梨）、杨桃、木瓜、西瓜、柠檬、青柠、卡曼橘、西柚、胡柚、青提、黄桃、沃柑、桔子、砂糖桔、椰子、山楂、甜瓜、哈密瓜、龙眼（桂圆）、柿子、枇杷、无花果、金橘、草莓、酸角、沙棘、火龙果、荔枝、枸杞、海棠果、牛油果、桑葚、香蕉、杨梅、西番莲（百香果）、杏、樱桃、西梅、酸梅、乌梅、油桃、番石榴、石榴、梨、黑加仑、黑莓、红覆盆子（树莓）、黑覆盆子（黑树莓）、甘蔗、青梅、蔓越莓、蓝莓、酸枣、枣、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、黄瓜、南瓜、胡萝卜、紫胡萝卜、荸荠（马蹄）、甘薯、莴苣、番茄、菠菜、生姜。

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。

河南多福源健康食品有限公司

QB