

Q/ZKGGQ

早康枸杞股份有限公司企业标准

Q/ZKGGQ0029S-2023

果蔬汁（浆）

2023-06-19发布

2023-06-19实施

早康枸杞股份有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标是参考GB7101《食品安全国家标准 饮料》。

本标准的编写格式是按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由早康枸杞股份有限公司提出。

本标准由早康枸杞股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人： 林桦 李建玲。

本标准有效期五年。

果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了果蔬汁(浆)技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实)等为原料,经拣选、清洗、破碎、均质、添加或不添加、调配或不调配、灌装、杀菌、包装等工序制成的果蔬汁(浆)。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T12143 饮料通用分析方法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 原料应新鲜、完好,并符合相关法规和国家标准等。可使用物理方法保藏的,或采用国家标准及有关法规允许的适当方法(包括采后表面处理方法)维持完好状态的水果、蔬菜或干制水果、蔬菜。

3.1.2 其他原辅料应符合相关法规和国家标准等。

3.1.3 生产加工用水应符合GB5749的要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有所标示的该种（或几种）水果、蔬菜制成的汁液（浆）相符的色泽，或具有与添加成分相符的色泽。
气味、滋味	具有所标示的该种（或几种）水果、蔬菜制成的汁液（浆）相符的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味；无异味。
组织状态	呈均匀液体；允许有少量沉淀和轻微分层现象。
杂 质	无正常视力可见外来杂物。

3.3 可溶性固形物

可溶性固形物指标请参考附录A。

3.4 污染物限量指标

污染物限量指标按GB 2762 的规定执行。

3.5 微生物指标

微生物指标按GB 7101 的规定执行。

3.6 净含量

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 食品添加剂

食品添加剂按GB2760 的规定执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB12695 的规定执行。

7 试验方法

7.1 感官指标按 GB 7101 的规定方法检测。

7.2 可溶性固形物按GB/T12143 的规定方法检测。

7.3 污染物限量按GB 2762 的规定方法检测。

7.4 微生物指标按GB 7101 的规定方法检测。

7.5 净含量按JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则进行检测。

8 检验规则

8.1 以同一班次连续性生产同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽取 1000ml 并且不少于 16 个最小包装样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

8.2 检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验每年进行一次，在有下列情况下亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准，微生物指标不合格不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求的容器盛装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

9.5 保质期

- a) 符合本标准规定条件下，自生产之日起，常温条件下储存，保质期为2年；
 - b) 符合本标准规定条件下，自生产之日起，0-4℃的条件下储存，保质期为3年；
 - c) 符合本标准规定条件下，自生产之日起，-18℃的条件下储存，保质期为5年。
-

附录 A (规范性附录) 果蔬汁最小可溶性固形物要求

水果中文俗名/英文名	可溶性固形物 (以° Brix计)
猕猴桃/Kiwifruit	8.0
菠萝/Pineapple	10.0
杨桃/Starfruit	7.5
番木瓜(木瓜)/Papaya	9.0
西瓜/Watermelon	8.0
来檬(青柠)/Lime	5.0
酸橙 ^a /Sour Orange	--
柠檬/Lemon	5.0 ^b
卡曼橘/Calamansi	8.0
葡萄柚(西柚)/Grapefruit	10.0
柑/Mandarin	11.2
橘/Tangerine	10.0
甜橙/Sweet Orange	10.0
纽荷尔脐橙/Newhall Navel Orange	11.2
哈姆林甜橙/Hamlin Sweet Orange	9.5
椰子水/Coconut	5.0
山楂/Hawthorn	7.5
卡斯巴甜瓜/ Casaba Melon	7.5
蜜瓜/Honeydew Melon	10.0
甜瓜/Melon	8.0
哈密瓜/Hami Melon	10.0
龙眼 ^a (桂圆)/Longan	--

附录 A (续)

水果中文俗名/英文名	可溶性固形物 (以° Brix计)
柿子 ^a /Persimmon	--
枇杷 ^a /Loquat	--
无花果/Fig	18.0
金橘/Kumquat	8.0
草莓/Strawberry	6.3
酸角 ^a (酸豆)/ Tamarind Pulp	--
沙棘/Sea Buckthorn	10.0
火龙果 ^a /Dragon fruit	--
荔枝/Litchi/Lychee	11.2
枸杞 ^a /Medlar	--
西印度针叶樱桃/Acerola	8.0
苹果/Apple	10.0
海棠果/Crab Apple	15.4
曼密苹果 ^a (牛油果)/ American Mammea	--
芒果 ^a /Mango	--
桑葚/Mulberry	10.5
香蕉/Banana	17.0
杨梅/Chinese Bayberry, Chinese Waxmyrtle	6.0
西番莲(百香果)/ Passion Fruit	12.0
杏/Apricot	11.5
櫻桃李/Cherry Plum	10.0
黑櫻桃/Morello cherry	13.0

附录 A (续)

水果中文俗名/英文名	可溶性固形物 (以° Brix计)
西梅 / Prune	12.0
李 / Plum	12.0
梅 (酸梅、乌梅) / Mei (Mune); Japanese apricot	6.0
油桃 / Nectarine	10.5
桃 / Peach	9.0
樱桃 / Cherry	8.0
番石榴 / Guava	8.0
石榴 / Pomegranate	12.0 根据产区不同, 要求不同: 枣庄石榴13.0; 陕西石榴14.8
梨 / Pear	10.0
黑加仑 / Black Currant	10.5
黑莓 / Blackberry	9.0
红覆盆子(山莓、树莓、红 悬钩子) / Red Raspberry	8.0
黑覆盆子(黑悬钩子、黑 树莓) / Black Raspberry	10.0
甘蔗 / Sugar Can	12.0
接骨水莓 / Elderberry	10.5
人参果 ^a / Sapodilla	--
青梅 / Stellatehair Vatica	6.0
乌饭果(南烛) / Bilberry/ Oriental Blueberry	11.0
蔓越莓 / Cranberry	7.0
蓝莓 / Bilberry/ Blueberry	10.0
越桔 / Lingonberry	10.0

附录 A (续)

水果中文俗名/英文名	可溶性固形物 (以° Brix计)
葡萄/Grape	11.0
葡萄干用葡萄/Raisin Grape	16.0
酸枣/Spine Date	8.0
枣/Jujube(Chinese date)	14.0
洋葱/Onion	7.0
韭葱/Leek	8.0
大蒜/Galic	3.5
块根芹/Celeriac	5.0
芹菜/Celery	5.0
芦笋/Asparagus	4.0
冬瓜/Fat melon	2.0
红甜菜 ^a /Red beet	--
甘蓝/Cabbage	8.0
西兰花/Broccoli	6.0
紫甘蓝/Purple cabbage	8.0
花椰菜/Cauliflower	5.0
羽衣甘蓝/Kale	10.0
红甜椒/Red pepper	7.5
绿甜椒/Green pepper	5.0
黄甜椒/Yellow pepper	7.0
黄瓜/Cucumber	3.5
南瓜/Pumpkin	7.0

附录 A (续)

水果中文俗名/英文名	可溶性固形物 (以° Brix计)
西葫芦/Zucchini	4.0
胡萝卜/Carrot	5.0
紫胡萝卜/Purple carrot	7.5
荸荠(马蹄)/ Water-chestnuts	9.0
甘薯/Sweet Potato	12.0
莴苣/Lettuce	3.0
番茄/Tomata	4.5
菠菜/Spinach	5.0
生姜 ^a /Ginger	--
注：本表未列出果蔬品种的按相关标准或规定执行。	
a 无数据，果蔬汁最小可溶物固形物应以生产果蔬汁的可溶物固形物表示。	
b 柠檬也可以柠檬酸计，柠檬酸含量 $\geq 4.0\%$	