

Q/YJG

云南金果园食品有限公司企业标准

Q/YJG 0001 S—2021

代替 Q/YJG 0001 S—2018

果（蔬）汁饮料

云南
备案
章

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010150 S-2021

备案日期: 2021 年 04 月 27 日

2021 - 04 - 27 发布

2021 - 04 - 29 实施

云南金果园食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的果（蔬）汁饮料是以余甘子、芒果、番木瓜、菠萝、桔子、鲜橙、柠檬、苹果、山楂、胡萝卜等原果（蔬）汁（或浓缩果蔬汁）为主要原料，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、食品添加剂等辅料，经调配、杀菌、灌装等工艺加工而成的果（蔬）汁饮料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南金果园食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李登万。

省食品
.号:5
日期:

果（蔬）汁饮料

1 范围

本标准规定了果（蔬）汁饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以余甘子、芒果、番木瓜、菠萝、桔子、鲜橙、柠檬、苹果、山楂、胡萝卜等原果（蔬）汁（或浓缩果蔬汁）为主要原料，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、食品添加剂等辅料，经调配、杀菌、灌装等工艺加工而成的果蔬汁饮料。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品分类

3.1 按原果汁的种类分为余甘子汁饮料、芒果汁饮料、番木瓜汁饮料、菠萝汁饮料、桔子汁饮料、鲜橙汁饮料、柠檬汁饮料、苹果汁饮料、山楂汁饮料、胡萝卜汁饮料等。

3.2 按调配口味的不同分为单一型果蔬汁饮料和复合型果蔬汁饮料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 原果（蔬）汁：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 浓缩果汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。

4.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.6 生产及原料用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色泽	接近与该品种相符的鲜果或果汁的色泽。	取 200mL 样品倒入洁净的烧杯中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有相应品种应有的香气与滋味，酸甜适口，无异味。	
组织形态	基本均匀，无分层，静止后允许有少量果肉沉淀，或含有果肉。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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），%	≥ 4.5	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100g	≥ 0.1	GB 12456

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12

4.5 真菌毒素

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

- 4.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。
- 4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200罐（瓶、盒），抽样数量为18罐（瓶、盒），样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目，发生下列情况之一时亦应进行：

- a) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- b) 停产半年，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在通风、阴凉干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的室内；不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按产品不同品种分别堆码整齐，应距地、离墙堆放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2021年4月14日

李登万

备案单位主要负责人（签字）

2021年4月14日