

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
省
食
品
安
全
监
督
管
理
局
备
案

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。

安全企
业
01
年

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 and 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