



410570S-2026



三诺食品（温县）有限公司企业标准

Q/SNW 0001S-2026

果蔬原汁（浆）

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

三诺食品（温县）有限公司 发布

前 言

本标准由三诺食品（温县）有限公司提出。
本标准由三诺食品（温县）有限公司起草。
本标准主要起草人：许艳萍。

H N

Q B

果蔬原汁（浆）

1 范围

本标准规定了果蔬原汁（浆）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以非浓缩还原（NFC）果蔬原汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、西瓜、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、地瓜、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子中的一种或几种）为原料，经调配或不调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁/浆含量为100%的非浓缩还原的果蔬原汁（浆）。

根据原料不同分类：单一型果蔬原汁(浆)、复合型果蔬原汁(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 非浓缩还原（NFC）果蔬原汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、西瓜、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、地瓜、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子中的一种或几种）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
性 状	液体	从样品中取 50mL，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原物料沉淀	

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), % \geq	香蕉原汁 (浆)	17
	红枣原汁 (浆)	14
	黑樱桃原汁 (浆)	13
	百香果原汁 (浆)、石榴原汁 (浆)、西梅原汁 (浆)、地瓜原汁 (浆)、甘薯原汁 (浆)	12
	葡萄原汁 (浆)、青提原汁 (浆)	11.0
	荔枝原汁 (浆)、沃柑原汁 (浆)	11.2
	桑葚原汁 (浆)、黑加仑原汁 (浆)	10.5
	樱桃原汁 (浆)、番石榴原汁 (浆)、树莓原汁 (浆)、猕猴桃原汁 (浆)、金橘原汁 (浆)、酸枣原汁 (浆)、甘蓝原汁 (浆)、紫甘蓝原汁 (浆)、红覆盆子原汁 (浆)、西瓜原汁 (浆)	8.0
	苹果原汁 (浆)、菠萝原汁 (浆)、橙原汁 (浆)、西柚原汁 (浆)、梨原汁 (浆)、金桔原汁 (浆)、砂糖桔原汁 (浆)、桔子原汁 (浆)、哈密瓜原汁 (浆)、沙棘原汁 (浆)、蓝莓原汁 (浆)、羽衣甘蓝原汁 (浆)、黑覆盆子原汁 (浆)	10.0
	桃原汁 (浆)、黄桃原汁 (浆)、凤梨原汁 (浆)、木瓜原汁 (浆)、黑莓原汁 (浆)、荸荠原汁 (浆)	9.0
	山楂原汁 (浆)、紫胡萝卜原汁 (浆)	7.5

GB/T 12143

	蔓越莓原汁(浆)、南瓜原汁(浆)	7.0	
	草莓原汁(浆)	6.3	
	杨梅原汁(浆)、乌梅原汁(浆)、青梅原汁(浆)	6.0	
	胡萝卜原汁(浆)、小青柠原汁(浆)、橄榄(浆)、椰子原汁(浆)、青瓜原汁(浆)、芹菜原汁(浆)、菠菜原汁(浆)	5.0	
	番茄原汁(浆)、火龙果原汁(浆)、枇杷原汁(浆)、芒果原汁(浆)	4.5	
	枸杞原汁(浆)、芦笋原汁(浆)、牛油果原汁(浆)	4.0	
	黄瓜原汁(浆)	3.5	
	莴苣原汁(浆)	3.0	
	雪莲果原汁(浆)、冬瓜原汁(浆)	2.0	
	红甜菜原汁(浆)、生姜原汁(浆)	0.5	
	复合果蔬原汁(浆)	3.0	
*铅(以Pb计), mg/kg		≤	0.028 GB 5009.12
锡 ^a (以Sn计), mg/kg		≤	150 GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L		≤	20 GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
展青霉素, μg/kg	单一型苹果原汁(浆)、山楂原汁(浆)	≤	50
	含有苹果原汁(浆)或山楂原汁(浆)的复合型产品	≤	20 GB 5009.185
注1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注2: a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品;			
注3: b仅限于金属罐装的产品。			

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 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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。

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 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以非浓缩还原（NFC）果蔬原汁（浆）（葡萄、西柚、石榴、青提、番石榴、芒果、黄桃、荔枝、西瓜、火龙果、百香果、樱桃、桔子、椰子、凤梨、沃柑、枇杷、梨、苹果、桃、菠萝、山楂、橙、胡萝卜、杨梅、草莓、橄榄、番茄、香蕉、小青柠、桑葚、青瓜、树莓、金桔、砂糖桔、红枣、乌梅、西梅、青梅、猕猴桃、木瓜、椰子水、哈密瓜、金橘、沙棘、枸杞、黑加仑、黑莓、蔓越莓、蓝莓、酸枣、雪莲果、芹菜、芦笋、冬瓜、红甜菜、荸荠、甘薯、地瓜、莴苣、菠菜、生姜、紫胡萝卜、甘蓝、紫甘蓝、羽衣甘蓝、牛油果、黄瓜、南瓜、黑樱桃、红覆盆子、黑覆盆子中的一种或几种）为原料，经调配或不调配、过滤、均质、灭菌、灌装、封口加工而成的果蔬汁/浆含量为 100%的非浓缩还原的果蔬原汁（浆）。

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。

三诺食品（温县）有限公司