

Q/GLA

广安龙安柚发展有限公司企业标准



冷冻果蔬汁

2025-05-15 发布

2025-05-25 实施

广安龙安柚发展有限公司 发布



目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《冷冻果蔬汁》标准。

本标准由广安龙安柚发展有限公司提出。

本标准起草单位：广安龙安柚发展有限公司。

本标准主要起草人：王合川。



1 范围

本标准规定了冷冻果蔬汁的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、果蔬为原料，辅以或不辅以糖（食糖、淀粉糖）等其他辅料，添加或不添加食品用香精等食品添加剂，经原料预处理、压榨、过滤或不过滤、灌装、杀菌或不杀菌、冷冻而成的冷冻果蔬汁。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12450 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》



3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 饮用水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 果蔬应符合相应食品安全标准的要求和有关规定。
- 3.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.4 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.7 其他辅料应符合相应食品安全标准的要求和有关规定。
- 3.1.8 其他食品添加剂应符合 GB 2760 及相关的规定。

3.2 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	本品固有色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下采用目测、鼻嗅、口尝的方法检测
滋、气味	具有本品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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(以°Brix计)	≥ 4.0	GB/T 12143
总酸 ^a (g/L)	≥ 0.1	GB 12456
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.02 (含浆果及小粒水果的果蔬汁类除外)	GB 5009.12
	0.04 (仅限含浆果及小粒水果的果蔬汁类(葡萄汁除外))	
	0.03 (仅限葡萄汁)	
锡(以Sn计) ^b /(mg/kg)	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c /(mg/L)	≤ 20	GB 5009.13
		GB 5009.14
		GB 5009.90
展青霉素 ^d /(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.185

注:

a橙、柠檬等柑橘类和草莓、刺梨等浆果类以及菠萝等水果以柠檬酸计,苹果、梨、桃、杏等仁果类水果以苹果酸计,葡萄等水果以酒石酸计;不适用于椰子、西瓜、哈密瓜、甜瓜、荔枝、香蕉等低酸性水果汁(浆)及其饮料。

b适用于采用镀锡薄板包装的产品;

c仅适用于金属罐装的产品;

d仅限于含苹果、山楂的产品。

3.4 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 及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
c 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。					

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量°（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g（mL）	1000 CFU/g（mL）	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特菌	5	0	0	—	GB 4789.30
e 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。					

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 食品营养强化剂

营养强化剂的质量应符合相应标准和有关规定，食品营养强化剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 14880的规定。

3.11 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、pH值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原水质量发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项为本标准中技术要求规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1L（不低于 10 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2L（不低于 20 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 2757、GB 2758、GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期按照产品标签标识或产品说明书执行。

