

ICS 67.080.10
X 24

Q/PHT

攀枝花田野创新农业科技有限公司企业标准

Q/PHT0003S-2026

浓缩果蔬汁（浆）

2026-03-20 发布


2026-04-15 实施

攀枝花田野创新农业科技有限公司发



前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。
本文件依据《中华人民共和国标准》和《中华人民共和国食品安全法》制定。
请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。
本文件由攀枝花田野创新，科技有限公司负责起草。
本文件主要起草人：彭泽
本文件于2026年3月20日发布，2026年4月15日实施。



浓缩果蔬汁(浆)

1 范围

本标准规定了浓缩果蔬汁(浆)的术语、产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜和水果为原料,经挑选、清洗、消毒或不消毒、去皮或不去皮、漂烫或者不漂烫、打浆或不打浆、过滤、压榨或者不压榨、离心或不离心、超滤或者不超滤、添加或者不添加(酶制剂)、浓缩、调配或者不调配、过滤、均质或者不均质、杀菌、冷却、灌装等工艺加工制成的浓缩果蔬汁(浆)。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 191-2025 包装储运图示标志

GB/T 325.1 包装容器钢桶 第1部分:通用技术要求

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用清洗剂(汁、浆)
 GB/T 18454 液体食品充装复合膜袋
 GB 23350 限制商品过度包装要求 第1部分 化妆品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家市场监督管理总局令[2025]第100号《食品标识监督管理办法》

3 产品分类

根据原料不同可分为：浓缩水果汁（浆）、浓缩蔬菜汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜果蔬：应新鲜，成熟度好、无病虫害、无腐烂、无霉变，原料中污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 和 GB 2763.1 的要求。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 酶制剂：应符合 GB 1886.174 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有相应产品应有的色泽	取约50ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
组织形态	具有本品固有的组织状态	
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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), ° Brix	≥	28.0	GB/T 12143
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

项 目	表3 微生物 采样方案及限量 (除非指定,均以/25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL 或 CFU/g	5	2	1000	-	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL 或 CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌和酵母菌, CFU/mL 或 CFU/g ≤	10 ²				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

注: 1. 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。
2. 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5 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中规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 及 GB 12695 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品取样3次,分别在第1件、中间1件、最后1件灌装完后取样,每次取样4个独立包装,每批产品抽样数量不少于2kg,抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验,1/2用于微生物指标检验,1/4用于留样。另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂前,须经本企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、可溶性固形物、大肠菌群。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每年至少进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 主要原辅料来源有变更或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次检验结果有较大差异时;
- d) 停产6个月以上,重新生产时;
- e) 国家食品安全监督抽检进行型式检验要求时。

7.5 判断规则

7.5.1 所有检验项目结果均符合本标准规定时,判定该批产品为合格品。

7.5.2 微生物指标检验结果不符合本标准规定时,判定该批产品为不合格品,且不得复检。

7.5.3 除微生物指标外,其他项目检验结果不符合本标准规定时,可在原批次产品中双倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准;复检后仍有1项及以上指标不符合本标准规定的,判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第100号)的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装材料为液体食品无菌包装用复合袋或塑料袋,食品无菌包装用复合袋应符合GB/T 18454的要求,塑料袋应符合GB 4806.7的要求,产品销售包装应符合GB 23350的要求,外包装材料为钢桶或纸箱(或按客户要求包装),钢桶应符合GB/T 325.1的要求,纸箱应符合GB/T 6543的要求。桶身或纸箱外表清洁干净,标签清晰整洁、端正;桶盖、纸箱封口必须完好,不松懈、无泄漏、无胀包等现象存在。

8.3 运输

常温运输或冷冻运输,运输工具必须清洁卫生、干燥,严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运,必须轻装轻卸,防止污染,并有防雨防晒设施,堆放平稳,严禁摔撞。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内,地面有防潮设施,浓缩果蔬汁(浆)应根据产品特性确定贮存温度。对于浓缩油汁等需要冷冻贮存的,宜在-18℃以下贮存;其他产品宜在0℃~10℃贮存(无菌包装产品除外),产品离地面高度不少于5cm,离墙距离不少于30cm,仓库环境保持清洁,不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

9 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下,产品保质期为24个月。