

# Q/PHT

攀枝花田野创新农业科技有限公司企业标准

Q/PHT0004S-2026

冷冻果蔬汁（浆）类饮料

2026-04-10 发布

2026-04-25 实施

攀枝花田野创新农业科技有限公司 发布



## 前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准严格按照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》的要求进行编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，所有涉及专利的内容均已用方框标注。发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由攀枝花田野创新农业科技有 限 公 司 提 出 并 起 草。

本标准主要起草人：彭泽兰、谢 。

本标准于2026年4月10日发布，2026年4月10日实施。

本标准于2026年4月10日首次发布。

## 冷冻果蔬汁（浆）类饮料

### 1 范围

本文件规定了冷冻果蔬汁（浆）的术语、产品分类、食品添加剂、生产加工过程中卫生要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文适用于冷冻果蔬汁（浆）类饮料的加工。

### 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 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 325.1 包装容器 钢桶 第1部分：通用技术要求

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 霉菌和酵母计数

GB/T 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

- 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 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 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法
- GB/T 11115 聚乙烯(PE)树脂
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12670 聚丙烯(PP)树脂
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- 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
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规程
- 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 术语和定义

以新鲜或速冻的蔬菜和水果为原料，经挑选、清洗、消毒或不消毒、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫、压榨或不压榨、打浆或不打浆、过滤、离心或者不离心、添加或不添加（水）、糖、食品添加剂、食用香精等，经调配或不调配、过滤、均质或不均质、杀菌、冷却、灌装、金探、急冻或不急冻、包装、冷冻等工艺加工制成的单一或复合冷冻果蔬汁（浆）类饮料。

#### 4 产品分类

根据所使用原辅料不同，产品分为冷冻果汁（浆）类饮料、冷冻蔬菜汁（浆）类饮料、冷冻果蔬汁（浆）类饮料。

#### 5 要求

##### 5.1 原辅料要求

5.1.1 原料：应新鲜，成熟度适宜，无病虫害、无霉变，无霉变，并符合相关法规和国家标准等。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合GB 2760和GB 2763的要求。

5.1.2 生产用水：应符合GB 5749的要求。

5.1.3 白砂糖：应符合GB/T 317的要求。

5.1.4 食糖：应符合GB 13104的要求。

5.1.5 果葡糖浆：应符合GB/T 20882.4的要求。

5.1.6 淀粉糖：应符合GB 15203的要求。

5.1.7 食品添加剂：应符合GB 2760的要求。

5.1.8 食品用香精：应符合GB 30616的要求。

##### 5.2 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中，在自然光下观察色泽、性状，鉴别气味，品尝滋味，检查其有无外来杂质
组织形态	具有本品固有的组织状态，解冻后呈均匀浆状液体或含果肉粒浆状液体，静置后允许有分层或少量果肉沉淀	
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

##### 5.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	标	检验方法
可溶性固形物 (20℃, 折光计法) / (g/100g)	≥ 1.5	GB/T12143
铅 (以 Pb 计) <sup>a</sup> / (mg/kg)	≤ 0.025	GB5009.12
铅 (以 Pb 计) <sup>b</sup> / (mg/kg)	≤ 0.04	GB5009.12
铅 (以 Pb 计) <sup>c</sup> / (mg/kg)	≤ 0.03	GB5009.12
展青霉素 <sup>d</sup> / (vg/kg)	≤ 50	GB5009.185

注：1. 铅指标严于国家指标。  
 2. 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。  
 3. 食品添加剂使用量符合 GB 2760 的规定。  
 4. a 仅限于果蔬汁类及其饮料[含浆果及其小粒水果的果蔬汁类及其饮料、浓缩果蔬汁（浆）除外]；  
 b 仅限于含浆果及其小粒水果的果蔬汁类及其饮料（葡萄汁除外）；c 仅限于葡萄汁；d 仅限于苹果、山楂、作为原料制成的产品。

## 5.4 微生物限量

微生物限量应符合下列表3的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL 或 25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL 或 CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL 或 CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 (平板计数法)
霉菌, CFU/mL 或 CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL 或 CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：1. n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为指标最大可允许超出 m 值的样品数；m 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。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。

## 6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令[2021]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按 JJF 1070 中规定执行。

## 7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 及 GB 12695 的要求。

## 8 检验规则

### 8.1 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。

### 8.2 抽样

每批产品取样三次，分别在第一桶/箱、中间桶/箱、最后一桶/箱灌装、冷冻完后取样，每次取样两个以上小无菌袋，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。对每次所取样品按出厂检验项目检验。

### 8.3 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、菌落总数、大肠菌群。

### 8.4 型式检验

8.4.1 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) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 8.5 判断规则

8.5.1 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。

8.5.2 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。

8.5.3 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 项以上指标不符合本标准规定的，判定该批产品为不合格品。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存

### 9.1 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。

### 9.2 包装

产品内包装材料为食品级无菌袋或 PET 瓶或 PE 瓶或 PP 乳白盒，应分别符合 GB 18454、GB 4806.7、GB/T 11115、GB/T 12670 的要求，外包装材料为铁桶或纸箱，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。

### 9.3 运输

运输标识应符合 GB/T 191 的规定，运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，防止污染，并有防雨防晒设施，堆放平稳，不得摔撞，运输工具的厢内温度应保持在  $-18^{\circ}\text{C}$  或更低的温度，最高温度不得高于  $-12^{\circ}\text{C}$ 。

### 9.4 贮存

产品应按批存放在  $-18^{\circ}\text{C}$  以下的冷库内，温度波动应控制在  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  以内，运输过程中其温度上升应保持在最低限度，产品离地面高度不少于 10cm，离墙距离不少于 30cm，仓库应有防火、防虫、防鼠、防尘、防潮设施，不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

## 10 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（含）内。