

Q/JHS



新疆健洪生物科技有限公司
食品安全企业标准

Q/JHSW0001S-2025

发酵型果蔬汁饮料（饮品）

2025-07-01 发布

2025-07-03 实施

新疆健洪生物科技有限公司 发布



前 言

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》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，按照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆健洪生物科技有限公司提出。

本标准由新疆健洪生物科技有限公司起草。

本标准起草人：夏军、罗义恒；

本标准批准人：夏军；

本标准于 2025 年 07 月 01 日首次发布。



发酵型果蔬汁饮料（饮品）

1 范围

本标准规定了饮料技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以桑葚、红枣、枸杞等水果干制品的一种或几种为原料，经清洗去杂、蒸煮、发酵、添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、食品添加剂调配、过滤、灌装、灭菌而成的乙醇含量不超过质量分数为0.5%的发酵型果蔬汁饮料（饮品）。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文的应用时必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅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。

GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB4806.6	食品安全国家标准	食品接触用塑料树脂
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.225	食品安全国家标准	酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7101	食品安全国家标准	饮料
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准	
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T12143	饮料通用分析方法	
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 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》



3 技术要求

- 3.1 原辅料及生产过程的卫生要求
- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 水果干制品应符合 GB16325、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定。
- 3.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。
- 3.1.4 生产加工过程的卫生要求符合GB14881的规定。
- 3.2 感官要求
- 感官要求应符合表1规定

表 1 感官要求

项 目	指标	检验方法
色泽	应具有相应产品具有的色泽	GB7101
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
可溶性固形物含量（20℃以折光仪测定），% ≥	1	GB/T 12143
酒精度（20℃），%vol ≤	0.5	GB5009.225
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.02	GB5009.12

注：1、食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定；2、铅严于 GB2762 的规定；

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3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/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB4789.15
酵母菌，CFU/mL ≤	20				GB4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4

备注：1、^a样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。

2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值得样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办



法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料、同一配料、同一班次、同一生产日期、生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样数量及方法

从同一批次产品中随机抽取样品，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求和净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准第 3 章中 3.2-3.5 的全部项目。有下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

4.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合标准要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

预包装产品的标签符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的要求。

5.2 包装

食品包装符合 GB4806.5、GB4806.6、GB4806.7、GB4806.8、GB4806.9 的要求，外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。规格可根据市场需求和客户需要设置。

5.3 运输

运输工具及器材应清洁干燥、不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。运输时防挤压、暴晒、雨淋，装卸时轻搬轻放。

5.4 贮存

产品应储存于常温、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发有异味物品同库贮存，成品堆放必须有垫板，离地离墙。必须依照先进先出的原则依次出库

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，产品自生产之日起，保质期按照标签上标示为准。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	发酵型果蔬汁饮料（饮品）	标准主要起草人	夏军、罗义恒
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》中的规定要求，编写了本标准，经过产品验证合格，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 1、原料要求：各原辅料应符合相应标准和有关规定；水果干制品应符合 GB16325、GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定；生产用水符合 GB5749 的规定。 2、生产工艺：本标准适用于以桑葚、红枣、枸杞等水果干制品的一种或几种为原料，经清洗去杂、蒸煮、发酵、添加（或不添加）白砂糖、蜂蜜、食品添加剂调配、过滤、灌装、灭菌而成的乙醇含量不超过质量分数为0.5%的发酵型果蔬汁饮料（饮品）。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求：依据 GB7101、GB29921 制定感官指标、酒精度、微生物限量，依据 GB2762 制定：铅$\leq$ 0.02 mg/kg，严于 GB2762 的规定。 4、根据产品特性制定可溶性固形物含量指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 产品的检验指标及检验方法：感官要求按 GB7101 规定执行。可溶性固形物含量按 GB/T12143 规定执行。铅按 GB5009.12 规定执行。酒精度按 GB 5009.225 规定执行。菌落总数按 GB4789.2 规定执行。大肠菌群按 GB4789.3 规定执行。霉菌、酵母按 GB4789.15 规定执行。沙门氏菌按 GB4789.4 规定执行。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。 验证情况：产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应的国家标准的要求。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存均符合有关法律法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品的地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 本标准与国家标准比较，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中$\leq$ 0.03 mg/kg。 本企业通过原料收购质量控制及对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，指标严于 GB2762 的规定，指标制定为果铅$\leq$ 0.02 mg/kg。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆健洪生物科技有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市（第十二师）经济技术开发区（头屯河区）兵团乌鲁木齐经济技术开发区玉兰三街3号6号楼三层 中国(新疆)自由贸易试验区			
法定代表人/负责人		夏军	联系电话	13659903970	
企业备案事项联系人		夏军	联系电话	13659903970	
企业标准名称		发酵型果蔬汁饮料（饮品）	企业标准编号	Q/JHSW0001S-2025	
适用的食品类别与代码		果蔬汁(浆)类饮料 14.02.03 (在 GB 2760 附录 E 中的食品类别与代码)			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
		铅	GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅≤ 0.03mg/kg	铅≤0.02mg/kg
				可另附页说明	
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺	一、本企业提交的企标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业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》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企标准备案信息【备案登记表及企标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：夏军 企业（盖章） 2025 年 07 月 01 日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制