



石河子开发区神内食品有限公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/SSN 0001S—2026
代替 Q/SSN 0001S—2024

饮料

2026 - 02 - 27 发布

2026 - 02 - 27 实施

石河子开发区神内食品有限公司 发布



前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》及实施条例相关法规的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，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。

本标准由石河子开发区神内食品有限公司提出。

本标准由石河子开发区神内食品有限公司起草。

本标准起草人：母春丽、赵静、毛晓峰、刘艳怀、雷勇、王耀东、马玲、马瑛楠、刘科、何丹

本标准批准人：汤明

本标准替代Q/SSN 0001S-2024《饮料》，主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件。
- 修改了术语定义。
- 修改了理化指标和微生物指标。
- 修改了原辅料要求。
- 修改了标志、包装、运输、贮存说明。
- 修改了保质期说明。

本标准首次发布于2011年07月26日，本次为修订。

第一次修订时间：2014年5月20日

第二次修订时间：2017年6月20日

第三次修订时间：2020年6月16日

第四次修订时间：2024年5月24日

第五次修订时间：2026年2月27日



饮料

1 范围

本标准规定了果蔬汁类及其饮料的术语和定义、分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水果和（或）蔬菜（包括可食的根、茎、叶、花、果实）等为原料，经加工或发酵制成的液体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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。

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 4789.15	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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定（含第1号修改单）
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 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则（含第1号修改单）
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/T 31121	果蔬汁类及其饮料	（含第1号修改单）
GB/T 317	白砂糖	



GB/T 18963	浓缩苹果汁
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB/T 325.1	包装容器钢桶 第1部分：通用技术要求
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10789	饮料通则（含第1号修改单）
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T 18192	液体食品无菌包装用纸基复合材料
GB/T 18454	液体食品无菌包装用复合袋
GB/T 18706	液体食品保鲜包装用纸基复合材料
GB/T 29335	爪式旋开盖
NY/T 434	绿色食品 果蔬汁饮料
NY/T 392	绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 393	绿色食品农药使用准则
NY/T 493	胡萝卜
NY/T 956	番茄酱
DB65/T 2206	蟠桃收购标准
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 术语定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 果蔬汁（浆）

以水果或蔬菜为原料，采用物理方法（机械方法、水浸提等）制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品；或在浓缩果蔬汁（浆）中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品。

可使用糖（包括食糖和淀粉糖）或酸味剂或食盐调整果蔬汁（浆）的口感，但不得同时使用糖（包括食糖和淀粉糖）和酸味剂，调整果蔬汁（浆）的口感。

可添加通过物理方法从同一种水果和（或）蔬菜中获得的纤维、囊胞（来源于柑橘属水果）、果粒、蔬菜类。

可回添香气物质和挥发性风味成分，但这些物质或成分的获取方式必须采用物理方法，且只能来源于同一种水果或蔬菜。

可添加通过物理方法从同一种水果和（或）蔬菜中获得的纤维、囊胞（来源于柑橘属水果）、果粒、蔬菜粒。

只回添通过物理方法从同一种水果或蔬菜获得的香气物质和挥发性风味成分，和（或）通过物理方法从同一种水果和（或）蔬菜中获得的纤维、囊胞（来源于柑橘属水果）、果粒、蔬菜粒，不添加其他物质的产品可声称 100%。



3.1.1 果汁（复原果汁）

在浓缩果汁中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的制品。

3.1.2 蔬菜汁

以蔬菜为原料，采用物理方法制成的可发酵但未发酵的汁液制品，或在浓缩蔬菜汁（浆）中加入其加工过程中除去的等量水分复原而成的制品。

3.1.3 果浆/蔬菜浆

以水果或蔬菜为原料，采用物理方法制成的可发酵但未发酵的浆液制品，或在浓缩果蔬菜浆中加入其加工中除去的等量水分复原而成的制品。果汁（浆）或蔬菜汁（浆）含量（质量分数）/% \geq 100。

3.2 果蔬汁（浆）类饮料

以果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）、水为原料，添加或不添加其它食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的制品。

可添加通过物理方法从水果和（或）蔬菜中获得的纤维、囊胞（来源于柑橘属水果）、果粒、蔬菜粒。

3.2.1 果蔬汁饮料

以果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）、水为原料，添加或不添加其它食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的制品。果汁饮料中果汁（浆）含量（质量分析）/% \geq 10；蔬菜汁饮料中蔬菜汁（浆）含量（质量分数）/% \geq 5。

3.2.2 果肉（浆）饮料

以果浆、浓缩果浆、水为原料，添加或不添加果汁、浓缩果汁、其它食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的制品。果浆含量（质量分数）/% \geq 20。

3.2.3 发酵果蔬汁饮料

以水果或蔬菜、或果蔬汁（浆）、或浓缩果蔬汁（浆）经发酵后制成的汁液、水为原料，添加或不添加其它食品原辅料和（或）食品添加剂的制品。经发酵后的液体的添加量折合成果蔬汁（浆）（质量分数）/% \geq 5。

3.2.4 复合果蔬汁饮料

以不少于两种果汁（浆）、浓缩果汁（浆）、蔬菜汁（浆）、浓缩蔬菜汁（浆）、水为原料，添加或不添加其它食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的制品。果汁（浆）或蔬菜汁（浆）含量（质量分数）/% \geq 10。

3.2.5 果蔬汁饮料浓浆

以果汁（浆）、蔬菜汁（浆）、浓缩果汁（浆）或浓缩蔬菜汁（浆）中的一种或几种、水为原料，添加或不添加其它食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的，按一定比例用水稀释后方可饮用的制品。

3.2.6 水果饮料

以果汁（浆）、浓缩果汁（浆）、水为原料，添加或不添加其它食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的果汁含量较低的制品。果汁（浆）含量（质量分数）/% \geq 5且 $<$ 10。



4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料质量符合相应的安全标准和有关规定。

4.1.2 其他原辅料符合相关法律法规和国家标准。

4.1.2.1 浓缩果蔬汁：符合 GB 17325、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2.2 苹果浓缩汁：符合 GB/T 18963、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2.3 果蔬汁（浆）：符合 GB 7101、GB/T 31121、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2.4 番茄酱：符合 NY/T 956 的规定。

4.1.2.5 白砂糖：符合 GB/T 317 的规定。

4.1.2.6 蜂蜜：符合 GB 14963 的规定。

4.1.2.7 果葡糖浆：符合 GB/T 20882 的规定。

4.1.2.8 低聚异麦芽糖：符合 GB/T 20881 的规定。

4.1.2.9 食用香精：符合 GB 30616 的规定。

4.1.2.10 生产用水：符合 GB 5749 的规定。

4.1.2.11 食品添加剂的质量符合相应的安全标准和有关规定，使用量符合 GB 2760、绿色食品的食品添加剂符合 NY/T 392 的要求。

4.2 生产加工过程卫生要求

生产中卫生要求符合 GB 12695 的规定。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	感 官 要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB 7101
气味和滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅	
组织状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标

符合表 2 的规定。

表2 理化指标



项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物含量 (20℃以折光仪测定), % \geq	4.0	GB/T 12145
总酸 (柠檬酸计), (g/L) \geq	0.6	GB 12456
铅 (以 Pb 计), (mg/kg) \leq	0.02	GB 5009.12
展青霉素, ^a (μ g/kg) \leq	50	GB 5009.185
脲酶试验, ^b (μ g/kg) \leq	阴性	GB 5009.183

注: 农药残留限量符合 GB 2763 的规定; 严于国标的指标为铅;
 食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定, 除本标准规定的食品添加剂外, 未添加其余任何食品添加剂;
 a 仅适用于以苹果为原料制成的产品。
 b 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白制品的饮料。

4.5 微生物指标

微生物指标符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/mL) \leq	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) \leq	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0		GB 4789.4

注: 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。
 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行;

4.6 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, 净含量及允许负偏差应符合JJF 1070的规定, 并按照JJF 1070的要求测定。

5 检验规则

5.1 组批

产品的检验分出厂检验和型式检验。同一批原料、同一班次、同一配料、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

5.2 抽样



5.2.1 从同一批次的产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于 200 瓶（盒），每一批产品次随机抽取样品 18 瓶为检验样品。分为 2 份，一份用于检验，一份用于备查。

5.2.2 钢桶装产品用无菌铝箔袋定时抽取生产线终端产品，每次抽取时间间隔不得大于 2h。每个检验批次不少于 6 袋，每袋不少于 1kg，样品分成两份，一份用于检验，另一份用于备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，产品经生产企业质量检验部门按本标准逐批检验合格，并签发合格报告后方可出厂。感官、总酸、可溶性固形物、净含量、菌落总数和大肠菌群为每批必检项目。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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. 国家相关执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为 4.3~4.6 规定的全部项目。

5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，则用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标签符合 GB 7718、GB 28050 的规定及国家相关规定的要求，产品为绿色食品的，标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》。

6.2 包装

玻璃瓶质量符合 GB 4806.5 的规定，爪式旋开盖质量符合 GB/T 29335 的规定，塑料瓶（PET）质量符合 GB 4806.7 的规定，防盗瓶盖质量符合 GB/T 17876 的规定。屋顶盒质量符合 GB/T 18706 的规定，屋顶盒盖质量符合 GB 4806.7 的规定。利乐砖质量符合 GB/T 18192-2008 的规定。内包装使用液体食品无菌包装用复合袋：符合 GB/T 18454 的规定。外包装用钢桶：符合 GB/T 325.1 的规定。外包装用瓦楞纸箱，质量符合 GB/T 6543 规定要求。包装规格按用户要求规格包装。

6.3 运输



运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运，运输产品时应避免日照、雨淋、防压。

6.4 贮存

在常温、干燥、弱光或无光和通风良好条件下存放，成品堆放必须有垫板，离地离墙，箱与墙壁之间距离20cm以上，有防鼠防虫措施，不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。

7 保质期

在符合本标准规定条件下，果蔬汁（浆）保质期为24个月，果蔬汁（浆）类饮料产品保质期为12个月。

兵团食品安全企业标准编制说明



标准名称	饮料	标准主要起草人	母春丽、赵静、毛晓峰、刘艳怀、雷勇、王耀东、马玲、马瑛楠、刘科、何丹
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>石河子开发区神内食品有限公司对饮料进行调研，结合消费者对健康的不断需求，根据饮料的相关工艺并参照相关文献经反复的试验，研发了该产品。为确保产品质量，我公司根据 GB/T 1.1《标准化导则 第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，并结合企业生产实际制定严于国标的本企业标准，本标准上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>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）</p> <p>果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）符合 GB 7101、GB 17325，生产用水符合 GB 5749，食品添加剂的使用符合 GB 2760，食品用香精符合 GB 30616 规定。</p> <p>生产工艺：</p> <p>一、果蔬汁（浆）</p> <p>以新鲜果蔬为原料，清洗、去皮、破碎、预煮、打浆，再经调配、杀菌后无菌灌装制成果蔬汁（浆）。</p> <p>二、果蔬汁（浆）类饮料</p> <p>以果蔬汁（浆）或浓缩果蔬汁（浆）为原料，经调配，添加辅料和食品添加剂后，通过均质、脱气、杀菌、灌装、冷却等工艺制成的果蔬汁（浆）类饮料。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求：</p> <p>参照GB 7101制定感官指标及脲酶实验，根据NY/T 434制订可溶性固形物含量$\geq 4.0\%$，根据产品实际制订总酸$\geq 0.6\text{g/L}$，依据GB 2762制定指标铅(Pb)$\leq 0.02\text{mg/kg}$；根据GB 2761制订展青霉素 $\leq 50\ \mu\text{g/kg}$。参照GB 7101制定微生物指标：菌落总数（CFU/mL）（$n=5, c=2, m=10^2, M=10^4$）；大肠菌群（CFU/mL）（$n=5, c=2, m=1, M=10$）；霉菌$\leq 20\text{CFU/mL}$，酵母$\leq 20\text{CFU/mL}$；根据GB 29921制订致病菌（沙门氏菌）；沙门氏菌（$n=5, c=0, m=0, M=-$）。食品添加剂的使用符合GB 2760的规定。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>可溶性固形物：按 GB/T 12143 规定的方法测定。 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。</p> <p>菌落总数：按GB 4789.2规定的方法测定。 大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法测定。</p> <p>霉菌：按GB 4789.15规定的方法测定。 酵母：按GB 4789.15规定的方法测定。</p> <p>沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法测定。</p> <p>展青霉素：按GB 5009.185规定的方法测定。 果汁含量：按GB/T 12143规定的方法测定。</p> <p>总酸：按GB 12456规定的方法测定。 净含量及允许负偏差按JJF 1070的规定的的方法检测。</p>			
<p>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）</p> <p>参照 GB 7101 制定感官指标及脲酶实验，根据 NY/T 434 制订可溶性固形物含量$\geq 4.0\%$，根据产品实际制订总酸$\geq 0.6\text{g/L}$，依据 GB 2762 制定指标铅(Pb)$\leq 0.02\text{mg/kg}$；根据 GB 2761 制订展青霉素 $\leq 50\ \mu\text{g/kg}$。参照 GB 7101 制定微生物指标：菌落总数（CFU/mL）（$n=5, c=2, m=10^2, M=10^4$）；大肠菌群（CFU/mL）（$n=5, c=2, m=1, M=10$）；霉菌$\leq 20\text{CFU/mL}$，酵母$\leq 20\text{CFU/mL}$；根据 GB 29921 制订致病菌</p>			

(沙门氏菌); 沙门氏菌 (n=5,c=0,m=0, M=—)。

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

本标准严于国家标准的指标为铅, GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定果蔬汁类及其饮料指标铅(Pb)≤0.03mg/kg; 通过工艺的严格控制, 使得产品指标铅(Pb)≤0.02mg/kg。

备案前公示(征求意见)及意见采纳情况说明

本标准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		石河子开发区神内食品有限公司			
注册地址		石河子开发区北三东路19号			
法定代表人/负责人	汤明	联系电话	18097890555		
企业备案事项联系人	母春丽	联系电话	18999323696		
企业标准名称	饮料	企业标准编号	Q/SSN 0001S-2026		
适用的食品类别与代码		果蔬汁类及其饮料 14.02			
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》	≤0.03mg/kg	≤0.02mg/kg	
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。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业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》。本企业对于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业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：		企业（盖章） 2026年 5 月 27 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