



中华人民共和国国家标准

GB 17325—2015

食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)

2015-11-13 发布

2016-11-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 17325—2005《食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准》。

本标准与 GB 17325—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)”;
- 修改了适用范围;
- 修改了术语定义;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标。

食品安全国家标准

食品工业用浓缩液(汁、浆)

1 范围

本标准适用于食品工业用浓缩液(汁、浆)。

2 术语和定义

2.1 食品工业用浓缩液(汁、浆)

以水果、蔬菜、茶叶、咖啡等国家允许使用的植物为原料,经加工制成的用于生产饮料或其他食品的浓缩液(汁、浆),如浓缩果蔬汁(浆)、茶浓缩液等。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

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	具有该产品应有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置 50 mL 无色透明烧杯中,在自然光下观察色泽,鉴别气味,品尝滋味,检查其有无异物
滋味、气味	无异味,无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物	

3.3 污染物限量和真菌毒素限量

3.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 中浓缩果蔬汁(浆)的规定。

3.3.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中果蔬汁类的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。

3.4.2 其他微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母(CFU/mL) ≤	10 ²				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。