

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 434—2025

代替 NY/T 434—2016

绿色食品 果蔬汁类及其饮料

Green food—Fruit and vegetable juice and beverage

2025-01-09 发布

中华人民共和国农业农村部 发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—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》的规定起草。

本文件代替 NY/T 434—2016《绿色食品 果蔬汁饮料》，与 NY/T 434—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了理化指标中可溶性固形物和总酸项目的限量要求(见表 2,2016 年版的表 2)；
- b) 增加了农药残留项目三氯杀螨醇、硫丹、二溴磷、马拉硫磷、增效醚、杀扑磷的限量要求和检测方法(见表 3,2016 年版的表 3)；
- c) 更改了农药残留项目吡虫啉、联苯菊酯、氯氰菊酯、腐霉利、异菌脲、甲基硫菌灵的限量要求和检测方法(见表 3,2016 年版的表 3)；
- d) 增加了食品添加剂项目纽甜的限量要求和检测方法(见表 3,2016 年版的表 3)；
- e) 更改了食品添加剂项目苋菜红的限量要求(见表 3,2016 年版的表 3)；
- f) 更改了真菌毒素项目赭曲霉毒素 A 的限量要求和检测方法(见表 3,2016 年版的表 3)；
- g) 增加了锌、铜、铁总和、三氯蔗糖、阿斯巴甜、安赛蜜、亮蓝项目的限量要求和检测方法，更改了展青霉素的检测方法(见表 A.1,2016 年版的表 A.1)；
- h) 增加了食品添加剂项目的分类限量要求(见表 A.1)；
- i) 更改了污染物项目铅的限量要求(见表 A.1,2016 年版的表 A.1)；
- j) 增加了微生物指标的采样方案(见表 A.2,2016 年版的表 A.2)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：中国农业大学、谱尼测试集团股份有限公司、广州王老吉大健康产业有限公司、吉首市农业农村局、广州王老吉药业股份有限公司、安徽中时生物科技有限公司、广药王老吉(毕节)产业有限公司、重庆派森百橙汁有限公司、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、烟台杰科检测服务有限公司、兴化市食品质量检验检测中心。

本文件主要起草人：劳菲、廖小军、刘宁、郑荣波、徐贞贞、宋薇、黄晓丹、孙红梅、徐樱樱、曲昆生、伍柏坚、王永涛、赵靓、雷霆、张丰源、朱志红、王艳芳、谢君、郝建亮、李绍群、胡康。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2000 年首次发布为 NY/T 434—2020；

——2007 年第一次修订时，增加了蔬菜汁饮料内容，修改了理化指标按照浓缩果汁、浓缩蔬菜汁、果实、蔬菜汁、果汁饮料、蔬菜汁饮料六类产品进行分别规定，增加了可溶性固形物和总酸的指标值，增加了总汞、环己基氨基磺酸钠项目，修改了铅、总砷、合成着色剂、二氧化硫项目及其指标值，删除了果汁含量、乙醇、挥发酸、六六六、滴滴涕、其他食品添加剂项目，修改合并了霉菌和酵母两项；

——2016 年第二次修订时，增加了果蔬汁饮料的分类，增加了赤藓红、新红、阿力甜、展青霉素、赭曲霉毒素 A 项目，增加了吡虫啉、联苯菊酯、氯氰菊酯、腐霉利、异菌脲、甲基硫菌灵农药残留项目，修改了锡的指标值，删除了总汞、总砷、铜锌铁总和指标，删除了志贺氏菌、溶血性链球菌指标。

——本次为第三次修订。



绿色食品 果蔬汁类及其饮料

1 范围

本文件规定了绿色食品果蔬汁类及其饮料的要求,检验规则,标签,包装、运输和储存。

本文件适用于绿色食品果蔬汁类及其饮料,不适用于发酵果蔬汁饮料(包括果醋饮料)和固体饮料。

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 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10789 饮料通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定

GB 23200.14 食品安全国家标准 果蔬汁和果酒中 512 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 422 绿色食品 食用糖

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 31121 和 GB/T 10789 界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1.1 原料要求

4.1.2 水果、蔬菜应符合相应的绿色食品标准要求。

4.1.3 食用糖应符合 NY/T 422 的要求。

4.1.4 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

4.1.5 加工用水应符合 NY/T 391 的要求。

其他原辅料应符合相应的绿色食品标准的规定。

4.2 生产过程

应符合 GB 12695 的要求。

4.3 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 果蔬汁类及其饮料感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有所标示的该种(或几种)水果、蔬菜制成的汁液(浆)相符的色泽,或具有与添加成分相符的色泽	取 50 mL 混合均匀的被测样品置于 100 mL 洁净的无色透明烧杯中,置于自然光下观察其色泽,检查其有无外来异物,鉴别气味,用温开水漱口,品尝滋味。浓缩汁(浆)产品按标签所示冲调方法稀释后进行检验
滋味和气味	具有所标示的该种(或几种)水果、蔬菜制成的汁液(浆)应有的滋味与香气,或具有与添加成分相符的滋味和气味;无异味	
状态	无正常视力可见的外来异物	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 果蔬汁类及其饮料理化指标

单位为克每百克

项目	指标										检验方法	
	果蔬汁(浆)					浓缩果蔬汁(浆)	果蔬汁(浆)饮料					
	原榨果汁	果汁	蔬菜汁	果(蔬菜)浆	复合果蔬汁(浆)		果蔬汁饮料	果肉(浆)饮料	复合果蔬汁饮料	果蔬汁饮料浓浆		水果饮料
可溶性固形物 ^a	≥8.0	≥8.0	≥4.0	≥8.0 (果浆) ≥4.0 (蔬菜浆)	≥4.0	≥16.0 [浓缩果汁(浆)] ≥8.0 [浓缩蔬菜汁(浆)]	≥0.8	≥1.6	≥0.4	≥1.6	≥0.4	GB/T 12143
总酸 ^b	≥0.1	≥0.1	—	≥0.1 (果浆)	—	≥0.2 [浓缩果汁(浆)]	—	≥0.1	—	—	≥0.1	GB 12456

^a 原榨果蔬汁(浆)可溶性固形物达不到表中关于果蔬汁(浆)或浓缩果蔬汁(浆)的可溶性固形物要求时,应符合 GB/T 31121 的相关要求。

^b 橙、柠檬等柑橘类和草莓、刺梨等浆果类以及菠萝等水果以柠檬酸计,苹果、梨、桃、杏等仁果类水果以苹果酸计,葡萄等水果以酒石酸计;不适用于椰子、西瓜、哈密瓜、甜瓜、荔枝、香蕉等低酸性水果汁(浆)及其饮料。

4.5 污染物限量、农药残留限量、食品添加剂限量和真菌毒素限量

污染物限量应符合 GB 2762 及相关要求,农药残留限量应符合 GB 2763 及相关要求,食品添加剂限量应符合 GB 2760 及相关要求,真菌毒素限量应符合 GB 2761 及相关要求,同时应符合表 3 的要求。

表 3 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
锡(以 Sn 计) ^a ,mg/kg	≤100	GB 5009. 268
三氯杀螨醇 ^b ,mg/kg	≤0.01	GB 23200. 113
硫丹 ^b (残留物为 α-硫丹和 β-硫丹之和),mg/kg	≤0.01	
二溴磷 ^b ,mg/kg	≤0.01	
联苯菊酯 ^b ,mg/kg	≤0.01	
氯氰菊酯(异构体之和) ^b ,mg/kg	≤0.01	
腐霉利 ^b ,mg/kg	<0.01	
异菌脲 ^b ,mg/kg	<0.01	
马拉硫磷 ^b ,mg/kg	≤0.01	GB 23200. 14
增效醚 ^b ,mg/kg	≤0.01	
杀扑磷 ^b ,mg/kg	≤0.01	
吡虫啉 ^b ,mg/kg	<0.01	
甲基硫菌灵 ^b ,mg/kg	不得检出(<0.0133 4)	GB 5009. 28
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),g/kg	不得检出(<0.005)	
糖精钠,g/kg	不得检出(<0.005)	
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙(甜蜜素,以环己基氨基磺酸计),g/kg	不得检出(<0.010)	GB 5009. 97

表 3（续）

项目	指标	检验方法
L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(阿力甜),g/kg	不得检出(<0.0025)	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜),mg/kg	≤20	GB 5009.247
新红 ^c ,g/kg	不得检出(<0.000 5)	GB 5009.35
赤藓红 ^c ,g/kg	不得检出(<0.000 2)	
苋菜红 ^c ,g/kg	不得检出(<0.000 5)	
赭曲霉毒素 A ^d ,μg /kg	≤2.0	GB 5009.96
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的食品。 ^b 仅适用于果蔬汁(浆)和浓缩果蔬汁(浆)产品。 ^c 仅适用于红色产品。 ^d 仅适用于葡萄汁产品。		

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号的要求,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

4.7 其他要求

除 4.1~4.6 的要求外,还应符合附录 A 的要求。

5 检验规则

申报绿色食品的产品应按照本文件中 4.3~4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。每批次产品交收(出厂)前,都应进行交收(出厂)检验,交收(出厂)检验应包括包装、标志、标签、净含量、感官、可溶性固形物、总酸、微生物。其他要求按 NY/T 1055 的规定执行。

6 标签

标签应符合 GB 7718、GB/T 31121 和 GB 28050 的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

包装应符合 NY/T 658 的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 运输和储存

运输与储存应符合 NY/T 1056 的要求。

附 录 A
(规范性)
绿色食品果蔬汁类及其饮料产品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.3~4.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 污染物和食品添加剂项目

序号	检验项目	指标			检验方法
		果蔬汁(浆)	浓缩果蔬汁(浆)	果蔬汁(浆)类饮料	
1	锌、铜、铁总和 ^a ,mg/kg	≤20			GB 5009.268
2	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤0.03	≤0.5	≤0.03	GB 5009.12
3	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),g/kg	不得检出(<0.005)	不得检出(<0.005)	≤0.5	GB 5009.28
4	三氯蔗糖,g/kg	不得检出(<0.002 5)	不得检出(<0.002 5)	≤0.25	GB 22255
5	L-天冬氨酸-L-苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜),g/kg	不得检出(<0.002 5)	不得检出(<0.002 5)	≤0.6	GB 5009.263
6	乙酰磺胺酸钾(安赛蜜),mg/kg	不得检出(<4)	不得检出(<4)	≤300	GB/T 5009.140
7	胭脂红 ^b ,g/kg	不得检出(<0.000 5)	不得检出(<0.000 5)	≤0.05	GB 5009.35
8	日落黄 ^c ,g/kg	不得检出(<0.000 5)	不得检出(<0.000 5)	≤0.1	
9	柠檬黄 ^c ,g/kg	不得检出(<0.000 5)	不得检出(<0.000 5)	≤0.1	
10	亮蓝 ^d ,g/kg	不得检出(<0.000 2)	不得检出(<0.000 2)	≤0.025	
11	二氧化硫残留量(SO ₂ 计),mg/kg	不得检出(<2)	不得检出(<2)	≤50	GB 5009.34
12	展青霉素 ^e ,μg/kg	≤50			GB 5009.185
^a 仅适用于金属罐装果蔬汁类及其饮料。					
^b 仅适用于红色、橙色、紫色产品。					
^c 仅适用于黄色、橙色、绿色产品。					
^d 仅适用于蓝色、绿色、紫色产品。					
^e 仅适用于苹果汁、山楂汁产品。					

表 A.2 微生物项目

序号	检验项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
1	菌落总数 ^b ,CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10 ² (10 ⁴)	10 ⁴ (5×10 ⁴)	GB 4789. 2
2	大肠菌群 ^b ,CFU/g 或 CFU/mL	5	2	1(10)	10(10 ²)	GB 4789. 3
3	霉菌 ^b ,CFU/g 或 CFU/mL	≤20(50)				GB 4789. 15
4	酵母,CFU/g 或 CFU/mL	≤20				
5	沙门氏菌,CFU/25 g 或 CFU/25 mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
6	金黄色葡萄球菌,CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1 000	GB 4789. 10
注:经商业无菌生产的产品,应符合商业无菌的要求,按 GB 4789. 26 的方法检验。						
^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 的规定执行。						
^b 饮料浓浆按照括号中的限值执行						