

Q/MDL 0007 S—2022《微浓缩果汁》企业标准编制说明书

随着我国人民生活水平的日益提高，消费者除了追求休闲食品时尚、特色、美味外，更加注重休闲食品健康、绿色、天然和营养。我公司的研发理念是不会化学添加，通过先进的工艺技术及先进的生产设备，保留了水果本身丰富的营养成分、天然色素及纯真风味。同时随着消费者对食品味道和口感要求的提高，部分 100%原果汁的风味已不能满足追求新颖口味、强化口味以及要求食品味道层次丰富的新一代消费者。我公司以水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎叶、花、果实)等为原料，经加工制成的可直接饮用的微浓缩果汁产品，属于绿色健康、时尚特色的创新性新产品。

微浓缩果汁是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、浆液通过浓缩工艺除去少量水分(微浓缩 1.1-2 倍)制成的可直接饮用的微浓缩果汁制品；或者在浓缩果蔬汁(浆)中加入一定量水分(少于加工过程中除去的等量水分)复原但未完全复原而制成的可直接饮用的微浓缩果汁制品。口感上该微浓缩果汁较 100%果汁浓度更浓，口感更饱满，味道更饱和，层次更丰富。产品的色、香、酸、甜及营养成分全部来自于水果本身，是一款全新的水果微浓缩产品，打破了果汁只有原果汁/复合原果汁、浓缩果汁/复合浓缩果汁(饮用时需加水调配才可饮用)、果汁(浆)饮料的原始印象，具有“微浓缩”的特征，所以将产品名称命名为“微浓缩果汁”更能形象贴切地描述产品本身的性质，符合产品的特点。因无相应的国家标准、行业标准和地方标准，为规范生产，提高产品质量，公司于 2022 年 3 月制定了 Q/MDL 0007 S—2022《微浓缩果汁》产品的标准。

在本次制定过程中公司查阅了最新的国家相关政策、法律法规和标准、特

别是国家强制性标准，将其领会、贯穿于标准的制定中，同时，分析总结了公司产品的生产实践和经验，使制定的标准既符合国家规定，又符合生产实际，并能更好地指导生产。

本标准结构、内容、格式均按照 GB/T 1.1-2020 的规定进行编写，规范性引用文件均为有效版本，Q/MDL 0007 S—2022《微浓缩果汁》标准贯彻国家的有关基础标准和方法标准，安全性指标中铅限量严于食品安全国家标准，理化指标根据产品实际制定。检验方法均按照国家现行标准方法进行，包装、标志、运输、贮存符合国家有关规定。

