

# Q/YDX

## 云南禄丰鼎鑫醋业有限公司企业标准

Q/YDX 0001 S—2022

### 复合果蔬发酵原液

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5323 0042S-2022  
备案日期: 2022年 8月25日

云南省  
备案  
备案日期

2022 - 08 -25 发布

2022 - 08 -28 实施

云南禄丰鼎鑫醋业有限公司

发 布

## 前 言

我公司生产的复合果蔬发酵原液，是以红梨、蓝莓、蔓越莓、黑莓、桑葚、诺丽果、凤梨、苹果、柠檬、拐枣、枸杞、番石榴、万寿果、哈密瓜、柚子、大青枣、水蜜桃、樱桃、火龙果、雪莲果、金堂桔、山楂、紫薯、养心菜、甜叶菊、西红柿、菠菜、花菜、茶叶、蒲公英、鱼腥草、紫苏等一种或几种为主要原料，添加或不添加食糖、蜂蜜，经预处理、制（打）浆、配料、发酵、过滤、灌装、灭菌、包装、检验、入库等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南禄丰鼎鑫醋业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：拜云江。

# 复合果蔬发酵原液

## 1 范围

本标准规定了本公司生产的复合果蔬发酵原液的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红梨、蓝莓、蔓越莓、黑莓、桑葚、诺丽果、凤梨、苹果、柠檬、拐枣、枸杞、番石榴、万寿果、哈密瓜、柚子、大青枣、水蜜桃、樱桃、火龙果、雪莲果、金堂桔、山楂、紫薯、养心菜、甜叶菊、西红柿、菠菜、花菜、茶叶、蒲公英、鱼腥草、紫苏等一种或几种为主要原料，添加或不添加食糖、蜂蜜，经预处理、制（打）浆、配料、发酵、过滤、灌装、灭菌、包装、检验、入库等工艺加工制成的复合果蔬发酵原液。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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，仅所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。

## 3 产品分类

根据使用原料的不同分为：单一型果蔬发酵原液和复合型果蔬发酵原液。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 红梨、蓝莓、蔓越莓、黑莓、桑葚、诺丽果、凤梨、苹果、柠檬、拐枣、枸杞、番石榴、万寿果、哈密瓜、柚子、大青枣、水蜜桃、樱桃、火龙果、雪莲果、金堂桔、山楂、紫薯、养心菜、甜叶菊、西红柿、菠菜、花菜、茶叶、蒲公英、鱼腥草、紫苏：应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

食品安全企业标  
: 5323 S-  
: 年 ,

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                   |                   | 检验方法                                      |
|-------|-----------------------|-------------------|-------------------------------------------|
|       | 单一型果蔬发酵原液             | 复合型果蔬发酵原液         |                                           |
| 组织形态  | 基本均匀的液体状，久置允许有少量植物沉淀。 | 流动液体，久置允许有少量植物沉淀。 | 打开包装，取样品约150mL置于清洁的玻璃杯中，在自然光下明亮处目视、鼻嗅、口尝。 |
| 色 泽   | 具有该品种应有的色泽。           |                   |                                           |
| 滋味、气味 | 具有该品种应有的气味和滋味，无异味。    |                   |                                           |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质。            |                   |                                           |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目               | 指 标 | 检验方法       |
|-------------------|-----|------------|
| 可溶性固形物，%<br>≥     | 1.0 | GB/T 12143 |
| 总酸（以乳酸计），g/L<br>≥ | 4.0 | GB 12456   |

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

| 项 目               | 指 标  | 检验方法       |
|-------------------|------|------------|
| 铅（以Pb计），mg/L<br>≤ | 0.04 | GB 5009.12 |

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，抽取数量为18个独立包装，样品分成2份，一份检验，一份备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。



#### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

---

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。



2022年08月18日

张智南

备案单位主要负责人（签字）

2022年08月18日