

Q/QRF

曲靖润丰农业开发有限公司企业标准

Q/QRF 0001 S—2020

云南
备案
备案

果酱制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030060S-2020
备案日期: 2020年06月11日

2020 - 06 - 11 发布

2020 - 06 - 11 实施

曲靖润丰农业开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的果酱制品是以新鲜水果（柠檬、芒果、草莓等）为主要原料，经挑选、清洗、破碎、熬制、配以冰糖、菊花、大枣、蜂蜜、玫瑰花等辅料，经调配、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、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》、GB/T 22474-2008《果酱》制定；其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖润丰农业开发有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：吴兴宏。

果酱制品

1 范围

本标准规定了果酱制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以新鲜水果（柠檬、芒果、草莓等）为主要原料，经挑选、清洗、破碎、熬制、配以冰糖、菊花、大枣、蜂蜜、玫瑰花等辅料，经调配、包装等工艺加工制成的果酱制品

2 规范性引用文件

本标准中所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

3.1 单一果酱：以柠檬、芒果、草莓等为主要原料，经挑选、清洗、破碎、熬制，配以冰糖、菊花、大枣、蜂蜜、玫瑰花等辅料，经调配、包装等工艺加工制成的果酱制品。

3.2 混合果酱：以两种或两种以上水果为主要原料，经挑选、清洗、破碎、熬制，配以冰糖、菊花、大枣、蜂蜜、玫瑰花等辅料，经调配、包装等工艺加工制成的果酱制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果：柠檬、芒果、草莓等，应无虫蛀、无霉变、无异味，无污染，无腐烂变质，并应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

4.1.3 蜂蜜：应符合 GB14963 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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

4.2 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、外观	具有该品种固有的正常色泽。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有所用原料应有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的形态、均匀。	
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(以 20℃ 折光计), ≥	25.0	GB/T 10786
总糖, g/100g ≤	65.0	GB 5009.8

4.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

项 目	理化指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药最大残留限量

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 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 微生物限量应符合 GB/T 22474 的规定。

4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

企业标准
S
年

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽取不少于12个独立包装的样品（总质量不少于2kg），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、可溶性固形物、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、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时；
- 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，微生物指标若有不合格时，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格时，可对备样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。



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》。



备案单位（盖章）

2020 年 05 月 10 日

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 05 月 10 日