

# Q/YGS

## 云南摩尔农庄生物科技开发有限公司企业标准

Q/YGS 0009 S—2023

代替 Q/ YGS 0009 S-2020

### 滇橄榄果汁饮料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5323 0020 S-2023

备案日期: 2023 年 6 月 21 日

云南省

备案章

备案日期

2023 - 06 - 21 发布

2023 - 06 - 24 实施

云南摩尔农庄生物科技开发有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的滇橄榄果汁饮料，是以水、滇橄榄或滇橄榄原汁为原料，经调配（添加或不添加食品添加剂）、均质、杀菌、罐装等工艺加工制成的果汁饮料。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准代替 Q/YGS 0009 S-2020《滇橄榄果汁饮料》

本标准由云南摩尔农庄生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张跃进、黄翔、段学荣、郭璐璐、尹文剑、杨丽。

# 滇橄榄果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了滇橄榄果汁饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

我公司生产的滇橄榄果汁饮料，是以水、滇橄榄或滇橄榄原汁为原料，经调配（添加或不添加辅料或食品添加剂）、均质、灌装、杀菌等工艺加工制成的果汁饮料。

## 2 规范性引用文件

本标准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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 滇橄榄原汁：应符合相应食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 滇橄榄：应无虫蛀、口感正常并符合相应食品安全标准及有关规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                          | 检验方法   |
|-------|------------------------------|--|
| 色 泽   | 呈淡黄绿色至褐色。                    | 取 50 毫升混合均匀的被测样品，置于洁净小烧杯中，自然光线下观察色泽、鉴别气味，温开水漱口后品其滋味。 |
| 滋味与气味 | 具有滇橄榄果汁饮料固有的滋味、气味、无异味。       |  |
| 外 观   | 呈均匀、混浊的水溶液，久置后呈半透明状，允许有少量沉淀。 |  |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来杂质。                 |  |

食品安全企业标准  
: 5323 S  
: 年

### 3.3 理化指标

表2 理化指标

| 项 目                        | 指 标             | 检验方法       |
|----------------------------|-----------------|------------|
| 总酸（以柠檬酸计）/(g/100ml) $\geq$ | 0.2             | GB 12456   |
| 可溶性固形物（20℃），% $\geq$       | 5.0             | GB/T 12143 |
| 维生素 C/(mg/100ml) $\geq$    | 7.5             | GB 5009.86 |
| 原果汁含量/(ml/100ml) $\geq$    | 10.0            | 工艺保证       |
| 二氧化硫残留量                    | 按 GB 2760 的规定执行 | GB 5009.34 |

### 3.4 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规定。

表3 污染物限量

| 项 目                 | 指 标   | 检验方法       |
|---------------------|-------|------------|
| 铅（Pb）/(mg/L) $\leq$ | 0.024 | GB 5009.12 |

### 3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.9 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。

### 3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 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。

## 4.2 抽样

同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量不少于12个最小包装，样品分为两份，一份用于检验；另一份用于备查。

## 4.3 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。

## 4.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时需进行型式检验：

- 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。

## 4.5 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。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

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

5.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 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。

### 5.3 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。

### 5.4 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。

备案章

月 日

## 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》。

四、本单位于2023年06月07日至2022年06月14日在企业标准公示网上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2023年6月14日

段学荣

备案单位主要负责人（签字）

2023年6月14日