

Q/LYY

丽江云叶生物科技有限公司企业标准

Q/LYY 0005 S—2023

植物浓缩汁（浆）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070009 S-2023
备案日期: 2023 年 04 月 01 日

云南省
备案号
备案日期

2023 - 04 - 01 发布

2023 - 04 - 05 实施

丽江云叶生物科技有限公司

发布

前



我公司生产的植物浓缩汁（浆），是以梨、苹果、桃、菠萝、香蕉、草莓、桑椹、蓝莓、橘子、橙子、柿子、枇杷、橄榄（余甘子）、金桔、柠檬、葡萄、百香果等新鲜水果中的一种或几种为主要原料，添加或不添加番茄、芹菜、西蓝花、胡萝卜、生姜、辣椒等蔬菜，甘蔗、花生、芝麻、葵花仁、大枣、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、鲜白茅根、椰子肉、食用盐、食糖、茉莉花、桂花、重瓣花红玫瑰、葡萄糖酸锌、乳酸锌等营养强化剂等辅料，经原辅料清理、配料、榨汁、热加工浓缩、冷却、调配、包装等工艺加工而成。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》的规定，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》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 14880-2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》制定；其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丽江云叶生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：卢首敏。

品安

: 5307

植物浓缩汁（浆）



1 范围

本标准规定了植物浓缩汁（浆）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以梨、苹果、桃、菠萝、香蕉、草莓、桑椹、蓝莓、橘子、橙子、柿子、枇杷、橄榄（余甘子）、金桔、柠檬、葡萄、百香果等新鲜水果中的一种或几种为主要原料，添加或不添加番茄、芹菜、西蓝花、胡萝卜、生姜、辣椒等蔬菜，甘蔗、花生、芝麻、葵花仁、大枣、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、人参（人工种植）、橘皮、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、鲜白茅根、椰子肉、食用盐、食糖、茉莉花、桂花、重瓣花红玫瑰、葡萄糖酸锌、乳酸锌等营养强化剂等辅料，经原辅料清理、配料、榨汁、热加工浓缩、冷却、调配、包装等工艺加工而成的植物浓缩汁（浆）。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 梨、苹果、桃、菠萝、香蕉、草莓、桑椹、蓝莓、橘子、橙子、柿子、枇杷、橄榄（余甘子）、金桔、柠檬、葡萄、百香果等新鲜水果：应选用新鲜、无污染、无变质、无霉变的产品，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.2 番茄、芹菜、西蓝花、胡萝卜、生姜、辣椒等蔬菜：应选用洁净、无污染、无变质、无霉变的产品，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.3 山楂、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁等食药同源物质、地参、胡萝卜、白萝卜等蔬菜干制品、玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）等新资源食品、茉莉花、桂花、重瓣花红玫瑰、苦瓜片、椰子肉、甘蔗等：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.4 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.5 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。

3.1.6 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。

3.1.7 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。

3.1.8 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。

企

年

- 3.1.9 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 3.1.10 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相关食品标准的规定。
- 3.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.12 白砂糖、红糖、冰糖等食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.13 芝麻、花生、核桃等坚果及籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.15 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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	具有其该产品固有的色泽。	取适量样品置于洁净透明的烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有其该产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织形态	具有其该产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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 (20℃折光法), %	≥ 50.0	GB/T 12143
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤ 20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90

^a仅限于金属罐装的产品检测，添加锌元素营养强化剂的产品不检测锌。

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	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 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法测定。

3.8 食品添加剂和营养强化剂

3.8.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，抽样数量为18个最小独立包装且样品总量不少于2kg；样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我厂质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，微生物指标如有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，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



备案

5.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

5.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 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。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

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、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，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》。

四、本单位于 2023 年 03 月 19 日至 2023 年 03 月 25 日 在本公司微信公众号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 3 月 26 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 3 月 26 日