

Q/ WKB

# 维西县康邦美味绿色资源开发公司企业标准

Q/WKB 0007 S—2021

代替 Q/WKB 0007 S-2017

云南省  
备案号  
备案日期

## 果汁及果汁饮料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53340001 S-2021

备案日期: 2021年 1月24日

2021-01-14 发布

2021-01-24 实施

维西县康邦美味绿色资源开发公司 发布



扫描全能王 创建

## 前 言

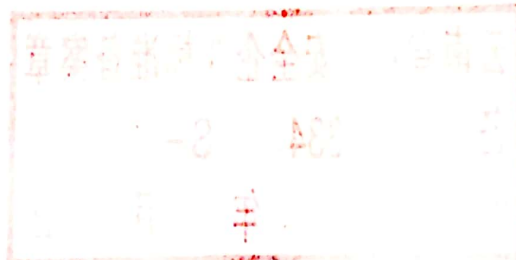
我公司生产加工的果汁及果汁饮料是以各种水果或原果汁（浆），浓缩汁（浆）为原料，经压榨（或不压榨）、添加或不添加白砂糖、食品添加剂等辅料，经调配、过滤、杀菌（或灭菌）、灌装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2017《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/WKB 0004 S-2017《果汁及果汁饮料》。

本标准由维西县康邦美味绿色资源开发公司提出并起草。

本标准主要起草人：钟小兵、和志平、钟青。



果汁及果汁饮料

1 范围

本标准规定了果汁及果汁饮料的产品分类、技术要求、检验检测、标志、包装、运输和贮存。  
本标准适用于各种水果或果汁（浆）为原料，经压榨（或不压榨）、添加或不添加白砂糖、食品添加剂等辅料，经调配、过滤、杀菌（或灭菌）、灌装等工艺制成的果汁及果汁饮料。

食品安全企业标准

2 规范性引用文件

1: 5334 S-

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。

1. 年 月

3 产品分类

3.1 根据使用原料及果汁含量不同分为：木瓜汁及木瓜汁饮料、杨梅汁及杨梅汁饮料、红枣汁及红枣汁饮料、枸杞汁及枸杞汁饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水果：应新鲜、无虫蛀、无霉变，并符合相应食品标准及有关规定。
- 4.1.2 浓缩果汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.1 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                             |
|-------|-----------------------------------------|----------------------------------|
| 组织形态  | 清澈或浑浊均匀，除清汁型外允许有少量沉淀或轻微分层，但摇动后浑浊均匀，无结块。 | 取适量样品置无色透明玻璃器皿中，在自然光线下，目视、鼻嗅，口尝。 |
| 色泽    | 具有相应品种应有的色泽。                            |                                  |
| 气味及滋味 | 具有相应品种应有的滋味和气味，酸甜适口，无异味。                |                                  |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质。                              |                                  |



## 4.2 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       |
|---------------------------|-----|------|------------|
|                           | 果汁  | 果汁饮料 |            |
| 可溶性固形物(20℃折光方法), % $\geq$ | 5.0 | 2.0  | GB/T 12143 |

表 2 续

| 原果汁(浆)含量, %                                                                      | 100             | ≥10.0 | 橙、桔、柑及其饮料按 GB/T 12143 测定, 其余产品按工艺控制。   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|----------------------------------------|
| PH ≤                                                                             | 5.0             |       | GB/T 10468                             |
| 总酸(以柠檬酸计), g/L                                                                   | 6.0             |       | GB/T 12456                             |
| 总砷(以 As 计), mg/L ≤                                                               | 0.2             |       | GB/T 5009.11                           |
| 铅(以 Pb 计),mg/L ≤                                                                 | 0.04            |       | GB 5009.12                             |
| 铜 ( 以 Cu 计 ) <sup>a</sup> , mg/L ≤                                               | 5.0             |       | GB/T 5009.13                           |
| 锌(以 Zn 计) <sup>a</sup> ,mg/L ≤                                                   | 5.0             |       | GB/T 5009.14                           |
| 铁(以 Fe 计) <sup>a</sup> ,mg/L ≤                                                   | 15.0            |       | GB/T 5009.90                           |
| 锡(以 Sn 计) <sup>c</sup> ,mg/L ≤                                                   | 150             |       | GB/T 5009.16                           |
| 锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ,mg/L ≤                                                     | 20.0            |       | GB/T 5009.14、GB/T 5009.13、GB/T 5009.90 |
| 展青霉素 <sup>b</sup> , ug/L ≤                                                       | 50.0            |       | GB/T 5009.185                          |
| 二氧化硫残留量                                                                          | 按 GB 2760 的规定执行 |       | GB/T 5009.34                           |
| <sup>a</sup> 仅适用于金属罐装。 <sup>b</sup> 仅适用于苹果汁、山楂汁的产品。 <sup>c</sup> 限采用镀锡薄板容器包装的产品。 |                 |       |                                        |

## 4.3 微生物指标

4.3.1 以罐头加工工艺生产的果汁饮料应符合 GB 4789.26 商业无菌的规定。

4.3.2 其它包装的果汁饮料微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

| 项目                                         | 采样方案 <sup>a</sup> 限量 |   |                 |                 | 检验方法                |
|--------------------------------------------|----------------------|---|-----------------|-----------------|---------------------|
|                                            | n                    | c | m               | M               |                     |
| 菌落总数, CFU/mL<br>≤                          | 5                    | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB/T 4789.21        |
| 大肠菌群, MPN/100 mL ≤                         | 5                    | 2 | 1               | 10              | GB/T 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌, CFU/mL ≤                               | 20                   |   |                 |                 | GB/T 4789.15        |
| 酵母, CFU/mL ≤                               | 20                   |   |                 |                 |                     |
| 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）                          | 按 GB 29921 规定执行      |   |                 |                 |                     |
| a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 |                      |   |                 |                 |                     |



#### 4.4 净含量

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定，并按JJF1070规定的方法测定。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批投料、同一工艺、生产的同一包装规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

在同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 罐（瓶）；抽样数量为 18 罐（瓶），且总量不少于 2L，样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本公司质量检验部门，按本标准规定逐批进行检验，检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（仅限罐头工艺加工的产品）。

#### 5.4 型式试验

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

- a) 产品原料、配方、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有一项不合格，判该批产品不合格品。其余指标有一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

案章

日



6.1.2 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。运输过程中应防止挤压、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，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》。



备案单位（盖章）

2021年1月13日

钟小英

备案单位主要负责人（签字）钟小英

2021年1月13日

