

Q/XDX

西双版纳傣乡果园食品有限公司企业标准

Q/XDX 0001S—2021

代替 Q/XDX 0001 S-2018

果汁及果汁饮料

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280019 S-2021
备案日期: 2021年 4月 9日

2021-04-09 发布

2021-04-09 实施

西双版纳傣乡果园食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的果汁及果汁饮料是以水果或原果汁（浆）、浓缩果汁（浆）为原料，经压榨（或不压榨），调配、均质、过滤、添加（或不添加）白砂糖，食品添加剂，杀菌、灌装、灭菌工艺制成。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》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》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，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/XDX 0001 S-2018》果汁及果汁饮料。

本标准由西双版纳傣乡果园食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王家祥、钱广东、李伟。

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、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。本标准适用于以水果或原果汁（浆）、浓缩果汁（浆）为原料，经压榨（或不压榨），调配、均质、过滤、添加（或不添加）白砂糖，食品添加剂、杀菌、灌装、灭菌工艺制成的果汁及果汁饮料。

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 按原料不同分为：单一果汁饮料及复合果汁饮料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 浓缩果汁（浆）：应符合 GB 17325 的规定；
 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定；
 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；
 4.1.4 食品添加剂：应符合 GB 2760 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，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

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	具有相应品种应有的色泽	取适量样品置于白色洁净透明玻璃器皿中，在自然光下目视，鼻嗅、口尝。
滋味及气味	有相应品种应有的气味及滋味，无异味	
组织形态	呈均匀的液体，果肉型，可见少量果肉	
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。

食品安全企业标
 号: 5328 S-
 期: 年

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℃折光计法)/(%) \geq	5.0	2.0	GB/T 12143
原果含 (%) \geq	100.0	10.0	
总酸(以一分子柠檬酸计)(g/L) \geq	0.6		GB/T 12456
二氧化硫残留量(SO ₂ 计), mg/kg	按GB2760的规定执行		GB 5009.34

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/kg \leq	0.04	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合 GB 7101 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按JJF 1070规定的方法进行检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定;

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 果汁及果汁饮料的规定。

4.8 生产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

以同一品种的配料、同一投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不少于200瓶, 随机抽取18瓶, 样品分成两份, 一份用于检验, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质检部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

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) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以后再重新恢复生产时；
- 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如有一项不合格，则判定该样品不合格，其余指标如有不合格项，可以留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 产品的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品的包装贮运图示标志应符合 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

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、干燥、无异味、通风良好、具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的专用仓库中，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。



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4月19日



备案单位主要负责人（签字）

2021年4月19日