

Q/YJW

永仁县宜就镇加武滇橄榄专业合作社企业标准

Q/YJW 0001 S—2020

滇橄榄原汁

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53230068 S- 2020
备案日期: 2020年12月15日

云南
备案
备案

2020 - 12 - 16 发布

2020 - 12 - 17 实施

永仁县宜就镇加武滇橄榄专业合作社
发布

前 言

我专业合作社生产的滇橄榄原汁是以野生滇橄榄为原料，经压榨、过滤、灭菌、灌装等工艺加工而成。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，作为本专业合作社组织生产、检验、贸易和产品质量仲裁的依据。

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》和 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。

本标准由永仁县宜就镇加武滇橄榄专业合作社提出起草并解释。

本标准主要起草人：许文会、陈曦、罗加武。

滇橄榄原汁

1 范围

本标准规定了滇橄榄原汁的术语、定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以野生滇橄榄为原料，经清洗、破碎、打浆、研磨、过滤、调配（添加或不添加维生素 C 和柠檬酸等辅料）、均质或离心分离、杀菌、灌装等工艺精制而成的滇橄榄原汁。

2 规范性引用文件

下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 原料要求

3.1.1 野生滇橄榄：应选用果粒完整、光滑、无腐烂、无变质、无其他杂质的新鲜野生滇橄榄。

3.1.2 生产用水：应符合 GB5749 的规定。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	呈黄绿色至黄棕色液体
滋味与气味	具有滇橄榄原汁特有的滋味与气味，无异味
外 观	为均匀混浊的液体，允许少量沉淀、无结块
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

省食品安全企业标准
号: 5323 S.
期: 年

表 2 理化指标

项 目	指标	标注
总酸（以柠檬酸计）/（g/100ml） $\geq$	0.2	
可溶性固形物（20℃），% $\geq$	10.0	
维生素 C /（mg /100ml） $\geq$	40.0	
苯甲酸钠（以苯甲酸计）/(g/Kg) $\leq$	1.0	
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计)/(mg /Kg) $\leq$	10	

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 $\leq$	0.04	GB 5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 以罐头加工工艺生产的灌装产品应符合商业无菌的要求。

3.5.2 其他包装的产品应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方法及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	100	10000	GB4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 ， CFU/mL	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌， CFU/mL	5	1	10 ² CFU/mL	10 ³ CFU/mL	GB4789.10 第二法
霉菌 ， cfu/mL	20				GB4789.15
酵母， cfu/mL	20				GB4789.15
按 GB 29921 的规定执行					

3.6 净含量

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

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为批。

5.2 抽样

抽样基数不得小于 200 罐（桶），在每批产品中随机抽取 12 罐（桶），样品分为两份，一份用于检验，另一份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本企业质检部门检验合格，并附产品合格证后方可出厂。检验项目：感官净含量、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、商业无菌（灌装产品）。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一的亦要进行型式检验：

- a) 在原料、工艺、配方有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式试验结果有较大差异时；
- c) 设备大修或停产半年以上又恢复生产时；
- d) 国家监督检验机构提出型式试验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格判定为不合格，不得复检；其余指标如有不合格，可以加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品销售包装标签标识按 GB 7718 规定执行，包装箱上的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

准备案章

月 日

6.2 包装

外包装采用符合卫生要求的纸箱，封装应严密、捆扎牢固，外型整洁美观；内包装材料应符合相应的食品包装材料卫生标准要求，包装应严密，封口牢固。

6.3 运输

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

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，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；库房内产品，按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地面不得小于 10 cm，离墙面不得小于 20cm。

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》。



罗加武

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月4日

