

Q/MHX

弥渡红鑫食品有限责任公司企业标准

Q/MHX 0002 S—2020

代替 Q/MHX 0002 S-2017

果（蔬）汁及果（蔬）汁饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0024 S- 2020
备案日期: 2020 年 5 月 16 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2020 - 04 - 10 发布

2020 - 05 - 16 实施

弥渡红鑫食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产加工的果（蔬）汁及果（蔬）汁饮料是以各种水果（蔬菜）或原果（蔬）汁（浆）、浓缩果（蔬）汁（浆）为主要原料，经压榨（或不压榨）、添加或不添加饮用水、白砂糖、食品添加剂等辅料，经调配、搅拌、过滤、杀菌（或灭菌）、灌装（或罐装后二次杀菌或灭菌）等工艺加工制成。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，作为本企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定。其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及产品实际制定。

本标准代替 Q/MHX 0002 S-2017《果（蔬）汁及果（蔬）汁饮料》。

本标准由弥渡红鑫食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李光宏。

安全企
月
年

果（蔬）汁及果（蔬）汁饮料

1 范围

本标准规定了果（蔬）汁及果（蔬）汁饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以各种水果（蔬菜）或原果（蔬）汁（浆）、浓缩果（蔬）汁（浆）为主要原料，经压榨（或不压榨）、添加或不添加饮用水、白砂糖、食品添加剂等辅料，经调配、搅拌、过滤、杀菌（或灭菌）、灌装（或罐装后二次杀菌或灭菌）等工艺加工制成的果（蔬）汁及果（蔬）汁饮料。

2 规范性引用文件

本标准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 按使用原料及果（蔬）汁（浆）含量不同分为：果蔬汁（浆）、复合果蔬汁（浆）、果蔬汁（浆、粒、肉）饮料、复合果蔬汁（浆）饮料等。

3.1.1 果汁（浆）：橄榄汁（浆）、酸角汁（浆）、蓝莓汁（浆）、杨梅汁（浆）、梨汁（浆）、红枣汁（浆）、柠檬汁（浆）、梅子汁（浆）、雪莲果汁（浆）、桑椹汁（浆）、山竹汁（浆）、猕猴桃汁（浆）、西番莲汁（浆）、石榴汁（浆）、草莓汁（浆）、菠萝汁（浆）、芒果汁（浆）、西瓜汁（浆）、苹果汁（浆）、山楂汁（浆）、橘子汁（浆）、葡萄汁（浆）、椰子汁（浆）、红毛丹汁（浆）、荔枝汁（浆）等。

3.1.2 蔬菜汁（浆）：玉米汁（浆）、紫薯汁（浆）、胡萝卜汁（浆）、番茄汁（浆）、姜汁（浆）、芹菜汁（浆）、苦瓜汁（浆）等。

3.1.3 复合果蔬汁（浆）：由两种或两种以上的果蔬汁（浆）混合调配、过滤（或不过滤）、杀菌（或灭菌）、罐装等工艺制成。

3.1.4 果蔬汁（浆、粒、肉）饮料：橄榄汁（浆、粒、肉）饮料、酸角汁（浆、粒、肉）饮料、蓝莓汁（浆、粒、肉）饮料、杨梅汁（浆、粒、肉）饮料、梨汁（浆、粒、肉）饮料、红枣汁（浆、粒、肉）饮料、桑椹汁（浆、粒、肉）饮料、柠檬汁（浆、粒、肉）饮料、梅子汁（浆、粒、肉）饮料、雪莲果汁（浆、粒、肉）饮料、猕猴桃汁（浆、粒、肉）饮料、西番莲汁（浆、粒、肉）饮料、石榴汁（浆、粒、肉）饮料、草莓汁（浆、粒、肉）饮料、菠萝汁（浆、粒、肉）饮料、芒果汁（浆、粒、肉）饮料、西瓜汁（浆、粒、肉饮料）、苹果汁（浆、粒、肉）饮料、山楂汁（浆、粒、肉）饮料、橘子汁（浆、粒、肉饮料）、葡萄汁（浆、粒、肉）、椰子（浆、粒、肉、）、红毛丹（浆、粒、肉）、荔枝（浆、粒、肉）饮料等。

3.1.5 复合果蔬汁（浆）饮料：由饮用水、两种或两种以上的果蔬汁（浆）、添加或不添加白砂糖、食品添加剂等辅料、调配、过滤（或不过滤）、杀菌（或灭菌）、罐装等工艺制成。

3.2 按杀菌工艺不同分为：罐头工艺加工的产品、非罐头工艺加工的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水果、蔬菜：应新鲜、无腐烂、无虫蛀，并符合相关食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.3 浓缩果（蔬）汁：应符合 GB 17325 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：应符合相关食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

4.2 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 |
|-------|---|---|
| 组织状态 | 无正常视力可见外来异物，液体澄清或浑浊均匀，除清汁型外允许有少量沉淀或轻微分成，但摇匀后状态浑浊均匀。 | 取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。 |
| 气味与滋味 | 具有相应风味应有的滋味和气味，酸甜适口，无异味。 | |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽。 | |

4.3 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 |
|-------------------------------------|---------------|-------------------|------------------------------------|
| | 果蔬汁（浆）或复合果（浆） | 果蔬汁或复合果蔬（浆、粒、肉）饮料 | |
| 可溶性固形物(20℃折光计法)，% \geq | 2.0 | 0.5 | GB/T 12143 |
| 总酸(以一分子水柠檬酸计)，g/L \geq | 0.6 | | GB/T 12456 |
| 铅（以 Pb 计），mg/L \leq | 0.04 | | GB 5009.12 |
| 锡（以 Sn 计） ^a ，mg/L \leq | 150 | | GB 5009.16 |
| 锌、铜、铁总和 ^b ，mg/L \leq | 20 | | GB5009.13、GB 5009.14 GB 5009.90 |
| 展青霉素 ^c ，μg/L \leq | 50.0 | | GB 5009.185 |

^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。^b 仅适用于金属罐装的果蔬汁饮料。^c 仅适用于苹果汁、山楂汁及其饮料。

4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 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 ^a 及限量 | | | | 检验方法 | |
|--|-----------------------|----|---|-----------------|-----------------|------------------|
| | n | c | m | M | | |
| 菌落总数, CFU/mL | ≤ | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/mL | ≤ | 5 | 2 | 1 | 10 | GB 4789.3中的平板计数法 |
| 霉菌, CFU/mL | ≤ | 20 | | | | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/mL | ≤ | 20 | | | | |
| 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) | 按GB 29921的规定执行 | | | | | |
| ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行 | | | | | | |

4.7 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规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 果蔬汁类及其饮料的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种原料、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,抽样基数不得少于200个独立包装,抽取不少于18个独立包装样品,分为两份,一份检验,一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目:感官、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

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。有下列情况之一时,亦要进行型式检验:

- 当原料、配方、主要生产工艺、主要生产设备发生较大改变,可能影响产品质量时;
- 停产半年以上重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- 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任一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目不合格时，可以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 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，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运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品离地、离墙分开放置，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，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。