

Q/JBS

江城绿色版纳生态食品有限公司企业标准

Q/JBS 0001 S—2021

代替 Q/ JBS 0001 S-2018

西番莲原浆和浓缩汁

云南省食品
备案号:53
备案日期: 2021

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53080094S- 2021
备案日期: 2021 年 10 月 01 日

2021 - 10 - 01 发布

2021 - 10 - 10 实施

江城绿色版纳生态食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的西番莲原浆和浓缩汁，是以西番莲鲜果为原料，经挑选、清洗、压榨、精制、浓缩（或不浓缩）、杀菌（或不杀菌，不杀菌产品必需即时冷冻并在-18℃条件下冷冻贮运）、包装等工艺加工制成。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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/JBS 0001 S-2018《西番莲原浆和浓缩汁》。

本标准由江城绿色版纳生态食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李莉、钱金凤。

西番莲原浆和浓缩汁

1 范围

本标准规定了西番莲原浆和浓缩汁的产品分类、技术要求、检验规则和标志、包装运输及贮存。
本标准适用于以西番莲鲜果为原料，经挑选、清洗、压榨、精制、浓缩（或不浓缩）、杀菌（或不杀菌，不杀菌产品必需即时冷冻并在-18℃条件下冷冻贮运）、包装等工艺加工制成的西番莲原浆和浓缩果汁产品。

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 按产品工艺不同分为：西番莲带籽原浆、西番莲原浆、西番莲浓缩汁。
3.2 按产品是否经杀菌分为：杀菌产品和不杀菌产品（不杀菌产品必需即时冷冻并在-18℃条件下冷冻贮运）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 西番莲鲜果：应新鲜、成熟、无腐烂、无霉变及虫蛀，且符合相应的食品安全标准及有关规定。
4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
4.1.3 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

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	西番莲带籽原浆	西番莲原浆	西番莲浓缩汁	
色 泽	橙黄至橙红色			取适量样品倒入洁净烧杯中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
气味滋味	具有西番莲应有的香味和滋味，无异味		*复原后具有西番莲应有的香味和滋味，无异味	
组织形态	带有西番莲黑色果籽的浆状液体，允许有少量果皮内白皮层	浑浊浆状液体，允许有果肉沉淀	浑浊浆状浓稠液体，允许有果肉沉淀	

续表1 感官要求

项目	要求			检验方法
	西番莲带籽浆	西番莲原浆	西番莲浓缩汁	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质			取适量样品倒入洁净烧杯中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
注*：“复原”是指浓缩果汁加水稀释至与原汁相当的可溶性固形物含量，西番莲浓缩汁稀释至 13Brix。				

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求			检验方法
	西番莲带籽原浆	西番莲原浆	西番莲浓缩汁	
可溶性固形物，Brix（20℃折光计法）	≥12		50±1	GB/T 12143
总酸（以无水柠檬酸计），g/kg	≥20.0		100-170	GB 12456

4.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

项目	要求		检验方法
	西番莲原浆	西番莲浓缩汁	
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.04	0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 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规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取4份样品，样品总量不少于2kg。样品分为2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准检验；检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a 原料、工艺、生产设备有较大改变时；
- b 停产半年以上，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，微生物指标有任一项不合格时，则判定为不合格；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相关食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无污染，不得与有毒、有害、有污染、易挥发或会对产品质量有影响的物品混装、混运。杀菌产品在常温下运输，不杀菌产品运输温度为-18℃。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、有防尘、防虫、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。杀菌产品常温贮存，不杀菌产品贮存温度为-18℃。

章
21
日

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 9 月 17 日

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 9 月 17 日



