

Q/FJN

富源县聚农绿色食品开发有限公司企业标准

Q/FJN 0001S—2020

云南
备案
备案

刺梨汁饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030059S-2020
备案日期: 2020年 06月 08日

2020 - 06- 06 发布

2020- 06-08 实施

富源县聚农绿色食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的刺梨果汁饮料是以刺梨或刺梨原汁为原料，通过预处理、稀释、调配（添加白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂）、杀菌、灌装、封盖、灭菌、等工序制作而成。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，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全指标按照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，其中铅标准限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由富源县聚农绿色食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邹真、丁艳祥。

食品
号: 53
期:

刺梨汁饮料

1 范围

本标准规定了刺梨果汁饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以刺梨或刺梨原汁为原料，通过预处理、稀释、调配（添加白砂糖、果葡糖浆、食品添加剂）、杀菌、灌装、封盖、灭菌等工序制作而成。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 原辅料要求

3.1.1 刺梨：应成熟、新鲜、无病虫害、腐烂、霉变、异味及有刺梨特有的香味。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽和外观	具有刺梨饮料应有的色泽	将样品置于洁净透明的器皿中，在自然光下，先检查色泽、形态及异物，最后闻样品气味及品尝样品滋味。
滋味和气味	具有鲜刺梨固有的滋味和香气，酸甜适口，无异味。	
组织形态	液体、透明、久置后允许有少量沉淀。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
		原汁	果汁饮料	
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥	5.0	2.0	GB/T12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100mL	≤	1.0		GB/T12456
维生素 C, g/100mL	≥	20.0		GB5009.86

3.4 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		指 标		检验方法
		瓶装	罐装	
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.04		GB 5009.12

3.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 微生物限量

- 3.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。
- 3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 食品添加剂和营养强化剂

- 3.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 3.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.9 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070 中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品,在成品库内以随机取样,抽样单位以瓶计。每批抽样数独立包装15瓶(罐),一式三份,其中三分之二用于检验,三分之一用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司的质检部门检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目:感官要求、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准的所有技术要求,型式检验应定期进行,每年至少1次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 原料、设备、工艺有较大的改变,有可能影响产品质量时;
- b) 长期停产,恢复生产时;
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 交收检验出现不合格批时。
- e) 国家食品安全监督部门要求进行型式检验时。

5 判定规则

检验结果中,如有任一项指标不合格时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 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,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输;搬运时应轻拿轻放,严禁扔、摔、挤压,避免强烈震荡;运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮,运输温度在 5℃~30℃ 之间为宜。

6.4 贮存

产品应贮存于通风干燥、阴凉、避免阳光直射、通风良好的场所。清洁卫生、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。贮存温度在5℃~30℃ 之间为宜，产品堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

章

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）

2020 年 5 月 8 日

邹真

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 5 月 8 日