

**Q/BFR**

# 保山市富润商贸有限公司企业标准

Q/BFR 0001 S—2021

代替 Q/BFR 0001 S-2018

## 果蔬汁饮料



云南省食  
备案号:  
备案日期

2021-06-03 发布

2021-06-09 实施

保山市富润商贸有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的果蔬汁饮料是以果汁或浓缩果汁（浆）、蔬菜汁为原料，添加饮用水、白砂糖、食品添加剂等辅料，经调配、过滤、灭菌、灌装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》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》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》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/BFR 0001 S-2018《果蔬汁饮料》。

本标准由保山市富润商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗海军。

# 果疏汁饮料

## 1 范围

本标准规定了果疏汁饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以果汁或浓缩果汁(浆)、蔬菜汁为原料,添加饮用水、白砂糖、食品添加剂等辅料,经调配、过滤、灭菌、灌装等工艺制成的果疏汁饮料。

## 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

根据使用原辅的不同,产品分为:苹果汁饮料、芒果汁饮料、葡萄汁饮料、山楂汁饮料、橙汁饮料、酸角汁饮料、梨汁饮料、西番莲汁饮料、菠萝汁饮料、红枣汁饮料、番茄汁饮料、玉米汁饮料、~~红薯汁~~饮料、胡萝卜汁饮料。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 果汁、蔬菜汁:应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 浓缩果疏汁(浆):应符合GB 17325的规定。

4.1.3 白砂糖:应符合GB/T 317的规定。

4.1.4 生产加工用水:应符合GB 5749的规定。

4.1.5 其它原辅料:应符合相应的食品安全标准及有关规定,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
色泽	具有该产品固有的色泽。	取适量试样置于洁净的烧杯中,在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该产品固有的形态。	
气味和滋味	具有该产品固有的水果或蔬菜汁的滋味和气味,无异味。	
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。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物(20℃折光计法), g/100ml	≥ 0.3	GB/T 12143
原果疏汁(浆)含量, %	≥ 10.0	橙汁饮料按GB/T 12143检验, 其它按生产工艺控制

#### 4.4 污染物指标

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12

#### 4.5 微生物指标

应符合表3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	n	M	
菌落总数, CFU/ mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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。				

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合GB 2763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》的要求，并按JJF 1070规定的方法检测。

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.10 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

以同一批原料、同一班次、同一工艺生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 瓶（袋），抽样数量为 18 瓶（袋），样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经本公司实验室检验合格，并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、总可溶性固形物、细菌总数、大肠菌群、。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停厂半年以上，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。

准备章

月 日

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检。其余指标有任何一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品标识、标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 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关产品质量标准及食品安全规定。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。运输中应具有防尘、防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装，混运。装卸产品时应轻拿、轻放、轻装、轻卸，禁止抛丢投掷，防止重压。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放应离地离墙堆放，堆放高度以提取方便为宜。禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

---

# 备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。



