

Q/YFN

云龙县丰农商贸有限责任公司企业标准

Q/YFN 0003 S—2020

果蔬汁饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0035 S- 2020
备案日期: 2020 年 7 月 14 日

云南省食品安
备案号: 5329
备案日期:

2020-06-15 发布

2020-07-14 实施

云龙县丰农商贸有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的果疏汁饮料，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、杀菌、灌装等工艺制成。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、贸易和仲裁的依据。

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 7101《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅的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。

本标准由云龙县丰农商贸有限责任公司提出并、起草并解释。

本标准主要起草人：罗海军

企业

年

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

根据使用原料不同，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 GB317 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	具有相应产品应有的色泽	取 200ml 样品置于洁净透明的容器中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种应有的形态	
气味和滋味	具有与名称相符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
展青霉素 ^c ，μg/L	≤	50.0 GB/T 5009.185
^c 仅适用于苹果汁、山楂汁饮料。		

4.4 污染物限量

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.2 其中严于食品安全国家标准的指标要符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.04 GB 5009.12
锡 ^a （以Sn计）.mg/L	≤	150 GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b ，mg/L	≤	20 GB 5009.13或GB 5009.14或GB/T 5009.90
^a 仅限于镀锡薄板容器包装的饮料。 ^b 仅适用于金属罐装的果蔬饮料。		

4.5 农药残留限量

农药残留限量要符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

- 4.6.1 以罐头加工工艺生产的果（蔬）汁饮料应符合 GB 4789.26 商业无菌的规定
- 4.6.2 其它包装的果（蔬）汁饮料微生物指标应符合表 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	n	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	≤	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》的要求，并按 JJF 1070 规定的方法检测。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中果疏汁（浆）类饮料的规定。

4.9 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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

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

每批产品由公司的检验室按本标准进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，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时；
- b) 产品停厂半年以上，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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检。其余项目不合格，可用产品留样进行复检，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，不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风的库房内，避免阳光直射和靠近热源。产品离墙离地堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。
