

Q/DEB

云南大理洱宝实业有限公司企业标准

Q/DEB 0003 S—2020

代替 Q/ DEB 0003 S-2017

果(蔬)汁及其饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0018 S- 2020
备案日期: 2020 年 5 月 25 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020 - 04 - 24 发布

2020 - 05 - 25 实施

云南大理洱宝实业有限公司 发布

前 言

我公司生产的果(蔬)汁及其饮料,是以水果(蔬菜)或原果(蔬)汁(浆)、浓缩果(蔬)汁(浆)为原料,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、过滤、均质、超高温灭菌(杀菌)、灌装(或灌装后二次杀菌或灭菌)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、贸易仲裁的依据。

本标准安全性指标是按 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,其中铅的指标限量严于食品安全国家标准,其余指根据产品实际制定。

本标准代替 Q/DEB 0003 S-2017《果(蔬)汁及其饮料》

本标准由云南大理洱宝实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:李协鼎 李学盛 陈绍旭 苏正坤 杨锡标。

安全企业

2020

年

果(蔬)汁及其饮料

1 范围

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

本标准适用于以水果(蔬菜)或原果(蔬)汁(浆)、浓缩果(蔬)汁浆为原料,经压榨(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、过滤、均质、超高温灭菌(杀菌)、灌装(或灌装后二次杀菌或灭菌)等工艺制成的果(蔬)汁及其饮料。

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:青梅爽果汁及其饮料、木瓜汁及其饮料、酸角汁及其饮料、芒果汁及其饮料、苹果汁及其饮料、山楂汁及其饮料、杨梅汁及其饮料、菠萝汁及其饮料、芒果汁及其饮料、梨汁及其饮料、葛根汁及其饮料、玉米汁及其饮料、蕃茄汁及其饮料、混合型果汁及其饮料以及其他类别果蔬汁及其饮料。

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、无霉变、无病虫害、无污染,并符合相应食品安全标准和有关规定。

4.1.2 果蔬汁(液、浆):应符合 GB 17325 的规定。

4.1.3 白砂糖:应符合 GB 317 的要求。

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:应符合相应的食品安全标准和有关规定,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	具有本品种应有的色泽	取适量样品置于无色透明玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有本品固有的气味及滋味、无异味	
形 态	组织细腻、浓淡适中，允许有少量果肉沉淀	
杂 质	无肉肉眼可见外来异物、杂质、静止后有少许果汁沉淀物	

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	
原果汁含量	果蔬汁(%)	果蔬汁饮料	按生产工艺实际控制	
	100	≥10		
可溶性固形物(20℃折光计), %	≥	5.0	2.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/L	≥	1		GB/T 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的规定。

表3 污染物限量

项 目	要 求	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^b ,mg/L	≤ 20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
锡 ^a (Sn) mg/L	≤ 150	GB 5009.16
展青霉素 ^c ,ug/L	≤ 50	GB 5009.185
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。 ^b 仅限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。		

4.5 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

农药残留应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物指标

- 4.7.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求，并按照 GB 4789.26 规定的方法测定。
- 4.7.2 其他包装的产品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 2991的规定执行				
^a 样品采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.21执行					

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,并按 JJF1070 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 果蔬汁及其饮料的规定。

4.7 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽取,抽样基数不得少于 200 罐(瓶、盒、袋),抽样数量不得少于 18 罐(瓶、盒、袋),样品分为两份,一份检验,一份备查。

5.3 出厂检验

产品须经公司质量检验部门检验合格,并签发合格证后方可出厂。检验项目为:标签标识、感官要求、净含量、总酸、可溶性固形物、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产情况下,每半年进行一次,检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一者,亦应进行:

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- 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若有任一项不合格时，判该批产品为不合格品，其余项目若有不合格时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 运输包装图示标志应符合 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卫生的要求。内包装应完好、无损伤，外包装箱应牢固。

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、成品应分开放置，并贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
