

Q/JDS

景谷傣族彝族自治县大有为食品有限公司企业标准

Q/JDS 0002 S-2021

果（蔬）汁及其饮料

云南省
备案
备案E

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080060 S- 2021
备案日期: 2021 年 06 月 20 日

2021-06-20 发布

2021-06-29 实施

景谷傣族彝族自治县大有为食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的果（蔬）汁及其饮料，是以芒果、西番莲、酸角、滇橄榄、红毛丹加工制成的浓缩果（蔬）汁、原浆为主要原料，经预处理，压榨，过滤（或不过滤），浓缩（或不浓缩），添加（或不添加）水、白砂糖，经预处理（生产设备、容器、管道）、调配、脱气、均质、杀菌、灌装、包装等工艺制成的果（蔬）汁及其饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标符合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。

本标准由景谷傣族彝族自治县大为食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人： 杨智。

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、运输及贮存。

本标准适用于以芒果、西番莲、酸角、滇橄榄、红毛丹加工制成的浓缩果（蔬）汁、原浆为主要原料，经预处理，压榨，过滤（或不过滤），浓缩（或不浓缩），添加（或不添加）水、白砂糖，经预处理（生产设备、容器、管道）、调配、脱气、均质、杀菌、灌装、包装等工艺制成的果（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

3.1 果（蔬）汁

以芒果、西番莲、酸角、滇橄榄、红毛丹为主要原料，经预处理，压榨，过滤（或不过滤），浓缩（或不浓缩），添加（或不添加）水、白砂糖，经预处理（生产设备、容器、管道）、调配、脱气、均质、杀菌、灌装、包装等工艺制成的果（蔬）汁。

3.2 果（蔬）汁饮料

以芒果、西番莲、酸角、滇橄榄、红毛丹加工制成的浓缩果（蔬）汁、原浆为主要原料，经过滤（或不过滤），浓缩（或不浓缩），添加（或不添加）水、白砂糖，经预处理（生产设备、容器、管道）、调配、脱气、均质、杀菌、灌装、包装等工艺制成的果（蔬）汁饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 芒果、西番莲、酸角、滇橄榄、红毛丹浓缩汁、原浆：应符合 GB 17325 的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.3 芒果、西番莲、酸角、滇橄榄、红毛丹：应新鲜、无腐烂、无霉变、无病虫害、无污染，符合相应食品标准及有关规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应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要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	果（蔬）汁	果（蔬）汁饮料	
色泽	具有与品名相符天然果（蔬）产品应有的颜色。	具有相应产品特有的颜色	取适量样品置于洁净和无色透明玻璃器皿中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味及气味	具有与品名相符天然果（蔬）汁特有的香味和滋味，无其它异味。	具有与品名相符天然果（蔬）汁饮料产品特有的香味和滋味，无其它异味	
组织形态	有自我澄清倾向，允许有果肉和蔬菜纤维沉淀。	汁液均匀一致，长期静置后允许有少量果肉和蔬菜纤维沉淀。	
杂质	无肉眼可见的杂质。	无肉眼可见的杂质。	

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
原果汁含量，% $\geq$	果（蔬）汁 100	果（蔬）汁饮料 10	按生产工艺实际控制
可溶性固形物（20℃折光计法），% $\geq$	4		GB/T 12143
总酸（以一分子水柠檬酸计），g/kg $\geq$	1		GB/T 12456
锡（以 Sn 计） ^a ，mg/kg $\geq$	150		GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b ，mg/L $\geq$	20		GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

注：^a 仅限于镀锡薄版容器包装；^b 仅适用于金属罐装。

4.4 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	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.04	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物指标

应符合 GB 7101 的规定。

4.8 致病菌限量

应符合表 GB 29921 的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4.11 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。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品抽样基数应不少于200瓶（听），从同一批次样品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装，分别取出相应的小包装样品。抽取样品量至少为12瓶（听）（总量不少于2L）。样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品均须由公司检验部门检验合格并随附检验合格证后方能出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产时，每半年检验一次，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产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) 国家质量监督机构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，则判定该批产品为不合格，不得复检。其他指标若有不合格时，可用备样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

标准备案章

- 2021

月20日

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，应有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、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。

备案单位承诺书

我公司承诺：

一、我司制定的《果（蔬）汁及其饮料》（Q/JDS 0002 S-2021）企业标准中所填写的内容、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，我公司愿承担全部法律责任。

二、按照我司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、我司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》及相关的法律法规。

备案单位：

2021年6月7日



备案单位负责人：杨智

2021年6月7日

