

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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



2021 年 11 月 18 日

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 11 月 18 日

Q/MDL

云南猫哆哩集团食品有限责任公司企业标准

Q/MDL 0006 S—2021

云南省
备案号
备案日期

果萃（果荟）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040086S-2021
备案日期: 2021 年 12 月 05 日

2021 - 11 - 30 发布

2021 - 12 - 05 实施

云南猫哆哩集团食品有限责任公司 发布

前 言

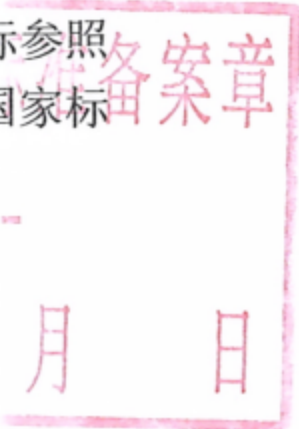
本公司生产的果萃（果荟）是以经磨浆（或打浆、提汁、萃取）后的果蔬、食用花卉与果蔬浓缩汁、食用花卉汁、食用花卉浓缩汁、茶、咖啡、发酵果酒中的一种或几种为原料，通过复配荟萃后经熬煮、成型、包装等工艺加工而制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、微生物指标参照GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》的规定制定，其中铅和菌落总数的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南猫哆哩集团食品有限责任公司起草、提出并解释。

本标准适用于云南猫哆哩集团食品有限责任公司及云南省玉溪市甜馨食品有限责任公司。

本标准主要起草人：宋子波、袁春梅、胡武瑶、李季楠、杨晓婉、宋子旺、向艳玲。



果萃（果荟）

1 范围

本标准规定了果萃（果荟）的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以经磨浆（或打浆、提汁、萃取）后的果蔬、食用花卉与果蔬浓缩汁、食用花卉汁、食用花卉浓缩汁、茶、咖啡、发酵果酒中的一种或几种原料通过复配荟萃后经熬煮、成型、包装等工艺加工而制成的果萃（果荟）产品。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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）果萃（果荟）类

根据添加果蔬不同分为：酸角百香果果萃、酸角芒果果萃、酸角滇橄榄果萃、酸角多依果萃、酸角杨梅果萃、酸角滇山楂果萃、酸角滇刺枣果萃、酸角红枣枸杞果萃、酸角菠萝果萃、酸角香蕉果萃、酸角青柠柠檬果萃、酸角西柚果萃、酸角番茄果萃、酸角罗汉果果萃、酸角百香果果荟、酸角芒果果荟、酸角滇橄榄果荟、酸角多依果荟、酸角杨梅果荟、酸角滇山楂果荟、酸角滇刺枣果荟、酸角番茄果荟等。

3.2 花（茶）果萃（果荟）类

根据添加花卉（茶）不同分为：酸角玫瑰花果萃、酸角茉莉花果萃、酸角玫瑰花枸杞果萃、酸角普洱茶果萃、酸角咖啡果萃、酸角青柠普洱茶果萃、酸角椰咖果萃、酸角蜜桃普洱茶果萃、酸角红茶果萃、酸角绿茶果萃、酸角玫瑰花果荟、酸角普洱茶果荟、酸角咖啡果荟等。

3.3 发酵果酒果萃（果荟）类

根据添加发酵果酒种类不同分为：酸角椰子酒果萃、酸角葡萄酒果萃、酸角多依酒果萃、酸角滇橄榄酒果萃、酸角百香果酒果萃、酸角玫瑰花酒果萃、酸角椰子酒果荟、酸角葡萄酒果荟、酸角多依酒果荟、酸角玫瑰花酒果荟等。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 果蔬：新鲜果蔬无霉变、无异味、无明显机械损伤或病虫害斑痕；干果蔬无霉变、无虫害。并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 浓缩果蔬汁：应符合 GB 17325 的规定。

- 4.1.3 食用花卉：色泽、香气和口感正常，无腐败变质、无霉烂，无异味，无外来杂质及污染，符合相应的食品标准及有关规定。其中玫瑰花为重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. Plena，洛神花为玫瑰茄。
- 4.1.4 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.5 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.6 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.7 咖啡：应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 4.1.8 果酒：应符合 QB/T 5476 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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
组织形态	具有该产品应有的组织形态，均匀一致	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

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
水分/(g/100g)	≤ 55.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）/(g/100g)	≤ 55.0	GB/T 10782
总酸（以酒石酸计）/(g/100g)	2.0~4.0	GB 12456
二氧化硫	按 GB 2760 执行	GB 5009.34

4.4 污染物限量

应符合GB 2762中水果制品的规定，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
铅（以 Pb 计），mg/kg≤	0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中水果制品的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763中水果制品的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	5×10 ²	5×10 ³	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1和 GB/T 4789.24执行。					

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中水果制品的规定。

4.8 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定测定。

4.9 食品添加剂和食品营养强化剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于25 kg，随机抽样至少2 kg。样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：标签、净含量、水分、总糖、总酸、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

- c) 停产半年以上重新恢复生产时;
- 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,则判定该批产品为不合格;其余指标若有任一项不合格时,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 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 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

- 6.2.1 包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定;封口严密,包装牢固。
- 6.2.2 包装可采用定量包装和称量销售包装两种形式,销售采用称量或其他方式不限。

6.2.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、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,不得重压。

6.3 贮存

产品应贮存在清洁、卫生无异味的冷藏库或冷藏柜中,冷藏库或冷藏柜内温度应保持在12℃以下,并有防晒、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品混贮。

云南省
备案号
备案日期