

Q/MDL

云南猫哆哩集团食品有限责任公司企业标准

Q/MDL 0007 S—2022

微浓缩果汁

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5304 0023S-2022
备案日期: 2022 年 04 月 15 日

2022 - 04 - 11 发布

2022 - 04 - 15 实施

云南猫哆哩集团食品有限责任公司 发布

前 言

本公司生产的微浓缩果汁是以水果和(或)蔬菜(包括可食用的根、茎叶、花、果实)等为原料,经加工而制成。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GB 2762-2017《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、向艳玲、宋子旺、黄丝艳、胡武瑶、李季楠、杨晓婉。



微浓缩果汁

1 范围

本标准规定了微浓缩果汁的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以水果和(或)蔬菜(包括可食用的根、茎叶、花、果实)等为原料,经加工而制成的可直接饮用的微浓缩果汁。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 微浓缩果汁

以水果或蔬菜为原料,采用物理方法(机械方法、水浸提等)制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液通过浓缩工艺除去少量水分(微浓缩1.1-2倍)制成的可直接饮用的微浓缩果汁制品;或者在浓缩果汁(浆)中加入一定量水分(少于加工过程中除去的等量水分)复原但未完全复原而制成的可直接饮用的微浓缩果汁制品。

4 产品分类

4.1 微浓缩果汁(浆)

以一种水果为原料制成的制品,根据添加水果不同分为:酸角微浓缩汁、百香果微浓缩汁、多依微浓缩汁、滇橄榄微浓缩汁、杨梅微浓缩汁、滇山楂微浓缩汁、滇刺枣微浓缩汁、芒果微浓缩汁、菠萝微浓缩汁、橙微浓缩汁、西柚微浓缩汁等。

4.2 微浓缩混合果汁(浆)/微浓缩复合果汁(浆)

以不少于两种水果或蔬菜、或水果和蔬菜为原料制成的制品,根据添加水果不同分为:酸角微浓缩混合果汁、百香果微浓缩混合果汁、多依微浓缩混合果汁、滇橄榄微浓缩混合果汁、杨梅微浓缩混合果汁、滇山楂微浓缩混合果汁、滇刺枣微浓缩混合果汁、芒果微浓缩混合果汁、菠萝微浓缩混合果汁、橙微浓缩混合果汁、西柚微浓缩混合果汁、酸角百香果微浓缩混合果汁、酸角多依微浓缩混合果汁、酸角滇橄榄微浓缩混合果汁、酸角杨梅微浓缩混合果汁、酸角橙微浓缩混合果汁、酸角西柚微浓缩混合果汁、百香果芒果微浓缩混合、酸角百香果微浓缩复合果汁、酸角多依微浓缩复合果汁、酸角滇橄榄微浓缩复合果汁等。

品安全企业
5304
年

5 技术要求

5.1 原辅材料要求

5.1.1 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，并符合相应的食品标准和有关规定。

5.1.2 浓缩果蔬汁：应符合 GB 17325 的规定。

5.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 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。

5.2 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	具有与所标示的几种水果制成的汁液(浆)相符的色泽,或具有与添加成分相符的色泽	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中,置于明亮处,观察其组织状态及色泽,并在室温下,嗅其气味,品尝其滋味。
滋味、气味	具有所标示的几种水果制成的汁液(浆)应有的滋味和气味,或具有与添加成分相符的滋味和气味;无异味	
组织状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见的外来杂质	

5.3 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
可溶性固形物含量/%	11-25	GB/T 12143
锌、铜、铁总和 ^a /(mg/L)	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
^a 仅适用于金属罐装的微浓缩果汁。		

5.4 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的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.1	GB 5009.12

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

食品安全企业标准
: 5304 S-
年

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 微生物指标

5.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

5.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.8 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。

5.9 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

准备案章

月 日

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于200瓶，随机抽样18瓶。样品分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

6.3 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、感官、可溶性固形物、菌落总数和大肠菌群。

6.4 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时。

6.5 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。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB/T 31121 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 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。

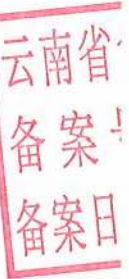
7.2.2 包装销售采用定量包装形式。

7.2.3 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。

7.3 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、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。



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》。



备案单位（盖章）

2022年3月22日

李汝东

备案单位主要负责人（签字）

2022年3月22日