

备案号：QB64/0379S-2023

# Q/QXSW

## 宁夏杞乡生物食品工程有限公司企业标准

Q/QXSW 0025S-2023

### 刺梨原浆（汁）

2023-07-28 发布

2023-07-28 实施

宁夏杞乡生物食品工程有限公司 发布

## 前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写的。

本标准的卫生指标是按照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》确定。

本标准与Q/QXSW 0025S-2021相比较，主要变化如下：

----修订了可溶性固形物的标准。

----修订了3.1条款中对原料的描述。

----更新了6.4条款中对总酸检测标准号

本标准由宁夏杞乡生物食品工程有限公司提出。

本标准由宁夏杞乡生物食品工程有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王鑫、王自贵、温卫华。

本标准有效期五年。

# 刺梨原浆（汁）

## 1 范围

本标准规定了刺梨原浆（汁）的产品技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以刺梨原汁为原料，添加或不添加辅料，经调配（或不调配）、过滤、均质、杀菌、灌装、包装等工艺制成的刺梨原浆（汁）。

本标准适用于以刺梨原浆（汁）为原料，经调配或不调配、杀菌、灌装、包装等工序制成的刺梨原浆（汁）。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 12695 饮料企业良好生产规范

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 原料刺梨原浆（汁）应符合相关食品安全要求。

3.1.2 生产用水应符合GB 5749 标准要求。

### 3.2 感官要求

感官指标应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有刺梨原浆（汁）应有的色泽，色泽正常。
滋味和气味	具有刺梨原浆（汁）应有的滋味和气味，无异味。
组织和形态	呈均匀液体，完全静置后允许有沉淀现象。
杂 质	无正常视力可见外来异物。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物20℃（以折光计）/（%）	≥8.0
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≥0.1
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤0.05

### 3.4 微生物指标

卫生指标应符合 GB 7101 的规定。

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。  
4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官要求按 GB 7101 规定方法检验。  
6.2 净含量按JJF 1070 规定方法检验。  
6.3 可溶性固形物按GB/T 12143 规定方法检验。  
6.4 总酸按GB 12456 规定方法检验。  
6.5 微生物指标按GB 4789 规定方法检验。  
6.6 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

## 7 检验规则

7.1 以相同的加工方法生产的同一班次连续生产的产品为一批，在每批产品中随机抽取样品 12 个最小包装进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后，附有合格证或厂检报告方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、可溶性固形物、总酸、净含量、微生物。

7.2.2 型式检验每 12 个月进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监管部门提出要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批次产品中加倍抽样对不合格项目复检。以复检结果为准，但微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

按 GB 7718 和 GB 28050 的要求执行。

### 8.2 包装

内包装用符合食品卫生要求的材料装，包装定量误差应符合原国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号。

### 8.3 运输

应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品共同运输。运输过程中应防止日晒、雨淋，避免强烈震荡。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

### 8.4 贮存

应存放于清洁、阴凉、干燥的库房中，不得与有毒、有害、有异味物品共同存放，产品码放应离地面 10 cm 以上，离墙 20 cm 以上；贮藏温度 0℃—25℃为宜。（建议 5℃—8℃）。