

备案号：QB64/0403S-2023

# Q/QESS

## 宁夏强尔萨生物科技有限公司企业标准

Q/QESS 0001S-2023

---

### 发酵型复合汁

2023-08-08 发布

2023-08-08实施

---

宁夏强尔萨生物科技有限公司

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》的规定起草。

本标准由宁夏强尔萨生物科技有限公司提出。

本标准由宁夏强尔萨生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：强家骐。

本标准有效期五年。

# 发酵型复合汁

## 1 范围

本标准规定了发酵型复合汁的技术要求、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。

本标准适用于以饮用水、枸杞、红枣、葡萄、苹果等为原料。经配料、发酵、调配、杀菌、灌装等工序制成的不同产品类型的发酵型复合汁。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2719 食醋卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 5009.41 食醋卫生标准的分析方法

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 8954 食品安全国家标准食醋生产卫生规范

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18187 酿造食醋

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 生产用水应符合GB 5749要求。

3.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 标准要求。

3.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 标准要求。

3.1.4 其他原料应符合相关标准要求。

### 3.2 产品分类

3.2.1 枸杞发酵型复合汁

3.2.2 红枣发酵型复合汁

3.2.3 葡萄发酵型复合汁

3.2.4 苹果发酵型复合汁

### 3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有各发酵型复合汁应有的色泽，色泽正常
组织状态	澄清液体，无杂质，允许有少量沉淀
滋味气味	具有各发酵型复合汁应有的滋味与气味

### 3.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	发 酵 型 复 合 汁
总酸(以乙酸计)，g/100mL $\geq$	0.6
氯化物(以氯化钠计)，g/mL $\leq$	1.0
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	1.0
总砷（以As计），mg/kg $\leq$	0.5

### 3.5 卫生指标

应符合GB 2719的规定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官指标、总酸按 GB/T 5009.41 规定方法检验。
- 6.2 可溶性无盐固形物按 GB/T 18187 规定方法检验。
- 6.3 卫生指标按 GB 2719 规定方法检验。
- 6.4 其他指标按照相关标准要求规定的检验方法检验。

## 7 检验规则

7.1 以同一批灌装的产品为一批，在每批产品中随机抽取样品1000mL进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

### 7.2 出厂检验和型式检验

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、总酸、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每6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) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。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

应符合 GB 7718 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装符合食品卫生要求的塑料包装材料。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的场所。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存。  
产品堆放应离地面10cm以上，墙壁20cm 以上。

在上述条件下保质期为18个月。

---