

备案号：QB64/0482S-2023

Q/HXJL

宁夏华夏金龙大健康科技有限公司企业标准

Q/HXJL 0004S—2023

复合原浆及其饮品

2023-09-14 发布

2023-09-14 实施

宁夏华夏金龙大健康科技有限公司 发布

前 言

本标准的安全技术指标是参照GB/ 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》的要求确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由宁夏华夏金龙大健康科技有限公司提出。

本标准由宁夏华夏金龙大健康科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：靳生辉、任华。

本标准有效期五年。

1 范围

本标准规定了复合原浆及其饮品的定义、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、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水果或蔬菜等加工制成的果蔬汁（浆）为原料，添加经提取、粉碎或压榨的人参、菊花、玫瑰花等药食同源、新资源食品经调配或不调配、过滤、杀菌、高压均质、灌装、杀菌、包装等工艺加工而成的浆汁制品；或添加提取、粉碎或压榨的沙棘、红枣、石榴汁类（原浆）等，加水或不加水、调配或不调配、过滤、杀菌、高压均质、灌装、杀菌、包装等工序制成的复合原浆及复合原浆饮品。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料企业良好生产规范
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

3 分类

3.1 复合原浆：以果蔬汁（浆）为原料添加药食同源、新资源食品浆汁或其它果蔬汁浆等不少于两种果蔬汁浆的制品。

3.2 复合原浆类饮品

以果蔬汁（浆）为原料添加药食同源、新资源食品浆汁或果蔬汁浆及水加工制成的制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 果蔬汁（浆），应符合 GB/T 31121-2014《果蔬汁类及其饮料》的规定。

4.1.3 人参液（浸膏、粉）：采用 5 年及 5 年以下人工种植鲜人参或干人参提取液（浸膏）或制粉，应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）》的规定。

4.1.4 其他辅料应当均符合相关食品安全标准。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该复合原浆及复合饮品应有的颜色	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
滋味、气味	具有该复合原浆及复合饮品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	
组织状态	产品呈混浊状，静置后允许有果肉沉淀分层现象	

4.3 理化指标

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 20℃ (以折光计) /% \geq	10.0	GB/T 12143 规定的方法检验
总酸 (以柠檬酸计) /% \geq	0.1	GB/T 12456 规定的方法检验

4.4 污染物限量

应符合表 3 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 规定的方法检验
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg \leq	145	GB 5009.16 规定的方法检验

a 仅限于镀锡薄板容器包装。

4.5 微生物及致病菌指标

微生物及致病菌指标应符合表3的规定

表3 微生物及致病菌指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU / g 或 CFU / mL)	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2 规定的方法检验
大肠菌群 / (CFU / g 或 CFU / mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU / mL) \leq	20				GB 4789.15 规定的检验方法
酵母 (CFU / mL) \leq	20				GB 4789.15 规定的检验方法
样品的采样及处理	按 GB 4789.1 或 GB / T 4789.2 1 执行				
n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可以接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.6 食品安全指标

应符合 GB 7101 的规定

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标按 SN/T 0878 规定方法检验。

7.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 规定方法检验。

7.3 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.4 微生物及致病菌指标按 GB 7101 规定方法检验。

7.5 总酸按 GB/T 12456 规定方法检验

7.6 净含量按照 JJF 1070 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

由同一班次连续性生产同一品种的产品为一批，同批次出厂产品中随机抽取不少于 12 个最小包装进行检验。每批产品，须经品控部门检验合格后方可出厂。

8.2 出厂检验

出厂检验项目为净含量、感官指标、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

8.3 型式检验

型式检验每一年进行 1 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) 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定原则

检验结果全部合格时则判定该批产品合格。

型式检验项目如有一项不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不符合项目进行复检，如仍不符合本标准，判该产品为不合格产品。

出厂检验如有一项不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，如仍不符合本标准，判该批产品不合格。微生物指标不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

标志应符合 GB 7718 和 GB28050 的规定, 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

9.2.2 外包装为纸箱包装，每箱总重量不得低于总净重。

9.3 运输

9.4 运输工具应使用食品专用车，应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装。

9.5 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

9.6 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味的物品混放，产品码放应离地面 10cm 以上、墙壁 20cm 以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标示为准。