

备案号: QB64/0512S-2023

Q/QFKS

宁夏杞福康生物科技有限公司企业标准

Q/QFKS 0007S—2023

蓝莓原浆（汁）

2023-09-28 发布

2023-09-28 实施

宁夏杞福康生物科技有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参照GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》确定。

本文件是按照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。

本文件由宁夏杞福康生物科技有限公司提出。

本文件由宁夏杞福康生物科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：黄冠夫。

本文件有效期五年。

蓝莓原浆（汁）

1 范围

本标准规定了蓝莓原浆（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、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蓝莓原汁为主要原料，经调配、均质、杀菌、灌装、包装等工序制成的蓝莓原浆（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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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，并经净化处理。

3.1.2 蓝莓原汁及其辅料符合相关食品安全要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有蓝莓原浆（汁）应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有蓝莓原浆（汁）应有的滋味与气味，无异味
组织状态	呈均匀液体，完全静置后允许有沉淀现象，无正常视力可见杂质

3.3 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
可溶性固形物20°C (以折光计)/%	≥10.0
总酸(以柠檬酸计)/(g/L)	≥0.15
铅(以Pb计)/(mg/L)	<0.03

3.4 微生物指标

微生物指标应符合 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 12695的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验用感官方法。

6.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 中规定方法检验。

6.3 总酸按 GB 12456 规定方法检验。

6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

6.5 微生物指标按 GB 7101 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以同一班次同一次投料生产的同一规格的产品为一批,在每批产品中随机抽取样品 12 个最小包装进行检验。每批产品经检验合格后,附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 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

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，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 外包装应符合有关规定，每件总重量不得少于总净重。

8.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。
