

备案号：QB64/0525S-2023

Q/XBZY

宁夏中卫市西部枣业食品有限公司企业标准

Q/XBZY 0002S—2023

果汁（浆）及其饮料

2023-10-09 发布

2023-10-09 实施

宁夏中卫市西部枣业食品有限公司 发布

前 言

本标准的食品安全指标是参照GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》确定。

本标准按照 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。

本标准由宁夏中卫市西部枣业食品有限公司提出。

本标准由宁夏中卫市西部枣业食品有限公司起草。

本标准主要起草人：拓万总、朱文昭。

本标准有效期五年。

果汁（浆）及其饮料

1 范围

本标准规定了果汁（浆）及其饮料的产品分类、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。

本标准适用于以新鲜水果为原料，经预处理、取汁、过滤、稀释或不稀释、调配或不调配（添加或不添加食品添加剂及其它辅料）、浓缩或不浓缩、灌装、杀菌等工序制成的不同品种的果汁（浆）及其饮料。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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/T 12456 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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 产品分类

产品根据水果品种的不同，分为以下几类：

- a) 苹果汁（浆）及其饮料；
- b) 葡萄汁（浆）及其饮料；
- c) 梨汁（浆）及其饮料；
- d) 钙果汁（浆）及其饮料；
- e) 不老梅（黑果花楸）汁（浆）及其饮料；
- f) 其他水果汁（浆）及其饮料；

4 技术指标

4.1 原料要求

- 4.1.1 原料应新鲜、完好无腐烂、霉变，并符合相关法律和国家标准。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定要求。
- 4.1.3 辅料应符合相关食品安全标准要求。

4.2 感官指标

感官应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽正常	取 50ml 混合均匀的被检测样品，置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无外来异物，饮料浓浆按产品标签标识的冲调方法稀释后进行检测
组织状态	液体、汁液均匀一致，久置后允许有少量沉淀，无杂质	
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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℃折光法），%	≥5	GB/T12143
总酸（以苹果酸计），g/L	≥1.0	GB/T12456

锌、铁、铜总和 ^a , mg/L	≤20	GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90
^a 仅限于金属罐装		

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

4.5 微生物指标

表 4 微生物指标

项目	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ml)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠杆菌 ^b (CFU/ml)	5	2	1 (10)	10 (10 ³)	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/ml)	≤20				GB 4789.15
酵母 (CFU/ml)	≤20				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行					
^b 浓浆按照括号中的限量执行					

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂限量应符合GB 2760规定。

5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批次原料、同一班次生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样 12 最小包装(总量不少于 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 检验分类

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、可溶性固形物、总酸、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、工艺有较大改变时；
- 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) 监督机构提出检验要求时。

7.3 判定规则

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 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合国家相关食品包装卫生要求的材料包装，定量包装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，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 运输车应清洁卫生、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

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在上述贮存条件下保质期为 12 个月。
