

ICS 67.160.20

X 51

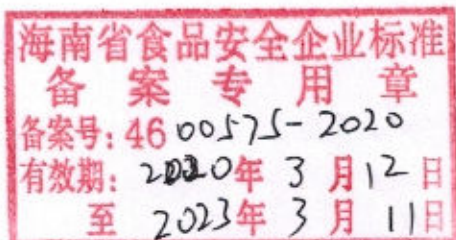
Q/BWSBD

海南省食品安全企业标准

Q/BWSBD 0001S—2020

代替 Q/BWSBD 0001S—2017

红心火龙果原浆



2020-01-01 发布

2020-01-20 实施

海南北纬十八度食品加工有限公司 发布

前 言

本标准代替Q/BWSBD 0001S—2017《红心火龙果原浆》。

本标准与Q/BWSBD 0001S—2017相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南北纬十八度食品加工有限公司提出。

本标准由海南北纬十八度食品加工有限公司起草。

本标准主要起草人：邓志勇、余盛灯、白新鹏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/BWSBD 0001S—2017。

红心火龙果原浆

1 范围

本标准规定了红心火龙果原浆的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以新鲜、成熟适度的红心火龙果为原料，经破碎、打浆、杀菌、灌装等生产工艺制成的红心火龙果原浆的生产控制、检验、贮运等环节。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 红心火龙果：果实应完整无损、新鲜、成熟适度、无腐烂变质、无病虫害。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有红心火龙果果浆应有的色泽	取适量混合均匀的试样置于500ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有红心火龙果果浆的滋味和气味，无异味	
性 状	浑浊液体状，有果渣混在其中	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表3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），%	≥ 10.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100g	≥ 0.08	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g	≤ 20				GB 4789.15
酵母，CFU/g	≤ 20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按独立包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于12件独立包装（总量不少于2kg），抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群和标签。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

内包装材料应符合GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装，均须整洁，符合卫生要求，无破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应在0~10℃的仓库内保存，仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有霉、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的0~10℃保存条件下，产品保质期为24个月。