

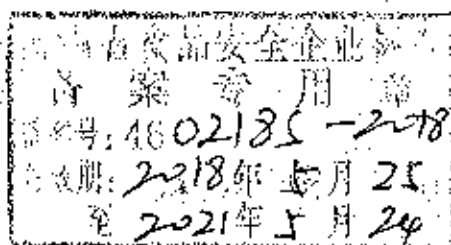
Q/YX

海南省食品安全企业标准

Q/YX 0004S—2018

代替 Q/YX 0001S—2016

芦荟苹果汁饮品



2018-05-20 发布

2018-06-01 实施

海南椰欣食品有限公司

发布

前 言

本标准代替Q/YX 0001S—2016《芦荟苹果汁饮品》。

本标准与Q/YX 0001S—2016相比，主要变化如下：

——企业标准编号修改为Q/YX 0001S—2018；

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南椰欣食品有限公司提出。

本标准由海南椰欣食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈征文、田金城。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YX 0001S—2016。

芦荟苹果汁饮品

1 范围

本标准规定了芦荟苹果汁饮品的技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶、苹果原汁(浆)或苹果浓缩汁(浆)、饮用水、白砂糖、纽甜、食品用香精等为原料,经调配、灌装、杀菌、包装等生产工艺制成的苹果汁含量 $\geq 10\%$,芦荟汁含量 $\leq 2\%$ 的芦荟苹果汁饮品的生产控制、检验和贮运等环节。

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/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定
- 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 19786 罐头食品的检验方法
- 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
 GB/T 17590 铝易开盖三片罐
 GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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》
 卫生部公告2009年第1号 《卫生部等6部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 库拉索芦荟凝胶：应符合卫生部公告2009年第1号的要求。
 3.1.2 苹果原汁(浆)、苹果浓缩汁(浆)：应符合GB 17325的要求。
 3.1.3 白砂糖：应符合GB/T 317的要求。
 3.1.4 生产用水：应符合GB 5749的要求。
 3.1.5 食用香精：应符合GB 30616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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用热开水漱口，品其滋味
气味与滋味	具有该产品应有的香味和滋味，香味协调	
性 状	固液混合状态，有沉淀、或悬浮状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
固形物含量, g/100g	≥ 2.0	GB/T 10786
可溶性固形物(20℃, 按折光计), g/100g	≥ 5.0	GB/T 12143

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
总酸(以柠檬酸计), g/100g	0.1~0.3	GB/T 12456
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
锡(以Sn计), mg/kg (仅适用于金属罐产品)	≤ 150	GB 5009.16
铜(以Cu计), mg/kg (仅适用于金属罐产品)	≤ 5.0	GB 5009.13
锌(以Zn计), mg/kg (仅适用于金属罐产品)	≤ 5.0	GB 5009.14
铁(以Fe计), mg/kg (仅适用于金属罐产品)	≤ 15.0	GB 5009.90
锌、铜、铁总和, mg/kg (仅适用于金属罐产品)	≤ 20.0	分别按规定方法测定后计算
展青霉素(单倍汁), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.185
总甜, g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247

3.4 微生物限量

- 3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按GB 4789.26规定的方法进行检验。
- 3.4.2 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量还应符合表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	≤ 50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: n为同一批次产品应采量值。样品的处理及采集按GB 4789.1和GB/T 4789.21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 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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2L),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,附有合格证的产品方可出厂,出厂检验项目为:感官要求、净含量、固形物、可溶性固形物、总酸、微生物指标(经商业无菌生产的产品检商业无菌,非经商业无菌生产的产品检菌落总数、大肠菌群)为每批必检项目,其他项目做不定期抽检。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,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异时;
- d) 长期停产3个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及《卫生部等6部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

内包装用金属罐包装或用塑料瓶包装,金属罐包装材料应符合GB/T 17590的要求;塑料包装材料应符合GB 4806.1及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。

7.3 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、防晒晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其它可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其它可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
