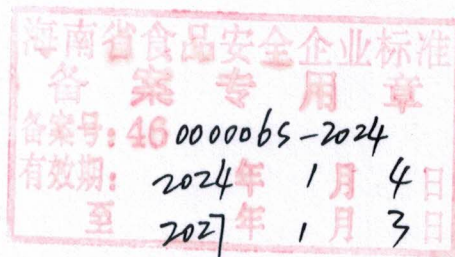


Q/MMXRZ

海南省食品安全企业标准

Q/MMXRZ 0002S—2023

仙人掌饮料



2023-12-30 发布

2024-01-10 实施

美墨仙人掌产业海南有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由美墨仙人掌产业海南有限公司提出。

本标准由美墨仙人掌产业海南有限公司起草。

本标准主要起草人：杜先文、郑芳、庄丽萍。

本标准为首次发布。

仙人掌饮料

1 范围

本标准规定了仙人掌饮料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以速冻梨果仙人掌[*Opuntia ficus-indica* (Linn.) Mill, 米邦塔品种]茎(果)浆为原料,经解冻或不解冻、调配(纯净水、白砂糖、浓缩果蔬浆、果绿等)、均质或不均质、去气、巴氏杀菌、灌装、速冻或不速冻等生产工艺制成的仙人掌饮料(原浆含量大于12%)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/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 4789.15 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 4806.7 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

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 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 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品(含第1号修改单)

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

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按原料使用部位不同分为：仙人掌茎饮料、仙人掌果饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 梨果仙人掌浆：应符合 GB 19295 的要求。
- 4.1.2 浓缩果蔬浆：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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	具有产品特有的色泽，色泽均匀	适量试样置于洁净的白色搪瓷盘中，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，等其解冻后，品其滋味
滋味与气味	具有产品特有的滋味及气味，无异味	
性 状	均匀液体，允许有果肉组织悬浮和（或）沉淀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
	仙人掌茎饮料	仙人掌果饮料	
可溶性固形物（20℃以折光计），% ≥	2.0	7.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.2	0.2	GB 5009.12
锡（以Sn计），mg/kg ≤	150	150	GB 5009.16

注：锡仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品。

4.4 微生物限量

- 4.4.1 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。
- 4.4.2 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/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：样品的处理及采集按 GB 4789. 1 及 GB/T 4789. 21 执行。					

4.5 净含量

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

5 食品添加剂

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

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的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10个独立包装（总量不少于2L），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

- 7.3.1 产品出厂前，应由检验部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。
- 7.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等，其他项目做不定期抽检。

7.4 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) 主要原辅料来源有较大改变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。

7.5 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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品用金属罐或用塑料瓶包装, 金属罐应符合 GB/T 17590 的要求; 塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求。产品外包装应符合 GB 23350 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。

8.3 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, 运输温度还应在 $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 之间。

8.4 贮存

产品应贮于 $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 之间的仓库中, 仓库周围应无异气污染; 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准的要求下, 产品保质期为12个月。
