

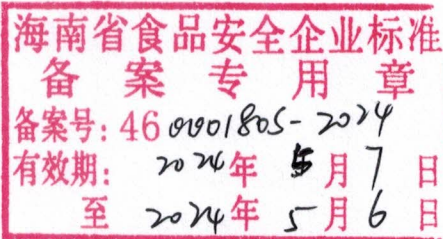
Q/MMXRZ

海南省食品安全企业标准

Q/MMXRZ 0002S—2024

代替 Q/MMXRZ 0002S—2023

仙人掌饮料



2024-05-10 发布

2024-05-15 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。

本标准代替 Q/MMXRZ 0002S—2023《仙人掌饮料》。

本标准与 Q/MMXRZ 0002S—2023 相比，主要修改如下：

——修改原料要求。

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。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/MMXRZ 0002S—2023。

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[饮用水、白砂糖、蜂蜜、浓缩果蔬浆、复配食品添加剂(食用盐、柠檬黄、亮蓝)等其中多种或全部]、均质或不均质、去气、巴氏杀菌、灌装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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- 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
- 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 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
- 4.1.4 浓缩果蔬浆：应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.5 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 的要求。
- 4.1.6 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	4.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.2		GB 5009.12
锡（以Sn计），mg/kg ≤	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 4789. 25 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、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）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。