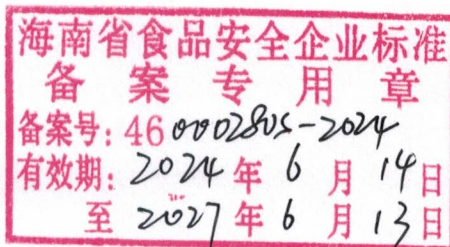


Q/HFN

海南省食品安全企业标准

Q/HFN 0002S—2024

食品加工用果蔬汁饮料浓浆



2024-05-20 发布

2024-06-20 实施

海南菲诺食品有限公司 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。

本标准由海南菲诺食品有限公司提出。

本标准由海南菲诺食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张榆、崔澜、唐恩燕、杨池杰。

本标准为首次发布。

食品加工用果蔬汁饮料浓浆

1 范围

本标准规定了食品加工用果蔬汁饮料浓浆的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以果汁(浆)、蔬菜汁(浆)、浓缩果汁(浆)或浓缩蔬菜汁(浆)中的一种或几种、水为原料,添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、维生素C、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、食品用香精等,经调配、杀菌或不杀菌、包装、冷冻或不冷冻等生产工艺制成的食品原料用果蔬汁饮料浓浆的生产控制、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 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 4789.25 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12695 饮料生产卫生规范

GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C

GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分:葡萄糖浆(粉)

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分:果葡糖浆

GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸

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

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 1871 双向拉伸尼龙/低密度聚乙烯复合膜、袋
QB/T 2818 聚烯烃注塑包装桶
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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 果汁(浆)、蔬菜汁(浆)、浓缩果汁(浆)、浓缩蔬菜汁(浆)：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 3.1.5 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 3.1.6 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.7 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.8 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.9 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.10 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

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	按产品标签标示的冲调方法稀释后，取约50mL混合均匀的被测样品置于无色透明的容器，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异味	
状 态	解冻后为状态均匀的浓稠状液体，无正常视力可见外来异物	

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
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥ 20.0	GB/T 12143
pH 值	≥ 4.0	GB 5009.237
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg≤	50	GB 5009.185
果汁 (浆) 或蔬菜汁 (浆) 含量 (质量分数), %	≥ 10 (按标签标识的稀释倍数稀释后)	按原始配料计算
^a 仅限于添加苹果或山楂果汁 (浆) 或浓缩果汁 (浆) 的产品。		

3.4 微生物限量

3.5 微生物限量

- 3.5.1 未杀菌冷冻类产品微生物限量应符合表 3 的规定。
- 3.5.2 经过杀菌、冷冻类产品微生物限量应符合表 4 的规定。
- 3.5.3 经过杀菌、未冷冻类产品微生物限量应符合表 5 的规定。

表3 未杀菌产品的微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 30
注：速冻样品应先解冻，样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB 4789. 25执行。					

表4 经过杀菌、冷冻类产品微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 30
注：解冻后样品的处理及采集按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。					

表5 经过杀菌、未冷冻类产品微生物限量

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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：解冻后样品的处理及采集按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。					

3.6 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。

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 14881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品种、同一规格产品为一组批。

6.2 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2kg），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。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂须经工厂检验部门进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

6.4 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。

6.5 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、贮存和运输

7.1 标签、标志

应符合GB 7718的要求，外包装贮运图示按GB/T 191的规定执行。

7.2 包装

产品内包装采用复合膜袋应符合GB 4806.7、QB/T 1871的要求，外包装用注塑包装桶应符合QB/T 2818的要求。

7.3 贮存

产品贮存于专用食品仓库内，库内应清洁、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠措施。不应与有毒、有害、有异味、易生虫的物品一起贮存。冷冻（速冻）产品贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，冷藏产品贮存温度应在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

7.4 运输

产品运输工具必须干燥，符合产品卫生要求，不应与有毒物、有害、有异味物品混装运。运输时应遮盖，防止曝晒和雨淋。冷冻（速冻）产品运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，冷藏产品运输温度应在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标注执行。
