

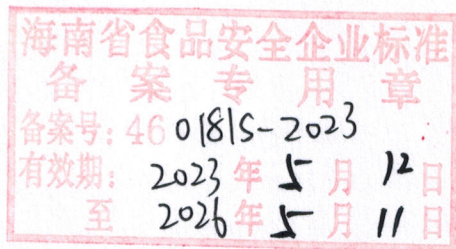
Q/HNDC

海南省食品安全企业标准

Q/HNDC 0067S—2023

代替 Q/HNDC 0067S—2020

青金桔（卡曼橘）原汁



2023 - 04 - 20 发布

2023 - 05 - 20 实施

海南达川食品有限公司发布

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。

本标准代替Q/HNDC 0067S—2020《青金桔（卡曼橘）原汁》。

本标准与Q/HNDC 0067S—2020相比，主要变化如下：

——引用了最新版的规范性引用文件；

——修订了技术要求中的相关内容；

本标准由海南达川食品有限公司提出。

本标准由海南达川食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑定成、杨玉秀、薛成女。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNDC 0067S—2014、Q/HNDC 0067S—2017、Q/HNDC 0067S—2020。

青金桔（卡曼橘）原汁

1 范围

本标准规定了青金桔（卡曼橘）原汁的技术要求、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。

本标准适用于以青金桔（卡曼橘）为原料，经挑选、清洗、榨汁、过滤、真空脱气、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成的青金桔（卡曼橘）原汁的生产控制、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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- 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 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品安全国家标准 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/T 13251 包装 钢桶封闭器
- GB/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 426 绿色食品 柑橘类水果
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 青金桔(卡曼橘):应符合 NY/T 426 的要求。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	呈淡黄色至黄色	取一定量混合均匀的被测样品于 50mL 无色透明的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状及杂质;充分搅拌,鉴别香气;用温开水漱口,品尝其滋味
滋味与气味	具有青金桔(卡曼橘)固有的香气与滋味,无异味	
性 状	浑浊液体,放置久后有少量沉淀	
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
可溶性固形物(20℃,折光计),%	5.0~10.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬计),g/kg	≥ 3.0	GB 12456
pH 值	≤ 4.0	GB/T 10468
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.12

注:农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

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/25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数,CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/mL	5	2	1	3	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 执行。

4 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 中规定的方法进行测定。

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

每批产品取样3次，分别在第1桶/箱、中间桶/箱、最后1桶/箱灌装完后取样，抽样量不得少于12个独立包装。每批产品抽样数量不少于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。

6.3 出厂检验

产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、pH值、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年至少进行一次，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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判断规则

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的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装材料为液体食品无菌包装用复合袋，应符合GB 18454的要求，外包装材料为钢桶、塑料桶或纸箱，钢桶应符合GB/T 13251的要求，塑料桶应符合GB 4806.7的要求，纸箱应符合GB/T 6543的要求。产品规格为 $200\pm 1\text{kg}/\text{桶}$ 或 $25\pm 0.5\text{kg}/\text{箱}$ 或根据客户要求进行定量包装，桶身或纸箱外表清洁干净；标签清晰整洁、端正；桶盖、纸箱封口必须完好，不松懈、无泄露、无胀包等现象存在。

7.3 运输

常温运输。运输工具必须清洁卫生、干燥，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，防止污染，并有防雨防晒设施，堆放平稳，严禁摔撞。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内，地面有防潮设施，贮存温度为 $0\sim 15^{\circ}\text{C}$ ，产品离地面高度不少于5cm，离墙距离不少于30cm，仓库环境保持清洁，不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

8 保质期

在符合本标准规定，产品包装完整，且未经启封的条件下，在 $0\sim 15^{\circ}\text{C}$ 贮存时，产品保质期为18个月。
