

ICS 67.080.10
X 24

Q/JQGX

海南省食品安全企业标准

Q/JQGX 0003S—2024

青金桔柠檬果汁

2024-11-05 发布

2024-12-15 实施

海南文昌建权高新生物技术有限公司 发布

前 言

本文件按照《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。

本标准由海南文昌建权高新生物技术有限公司提出。

本标准由海南文昌建权高新生物技术有限公司起草。

本标准主要起草人：李河海、李建权。

本标准为首次发布。

青金桔柠檬果汁

1 范围

本标准规定了青金桔柠檬果汁的产品分类、技术要求、生产加工过程中卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用海南青金桔、柠檬，经分拣、清洗、烫漂、榨汁、过滤、调配或不调配其它果汁、灭菌或不灭菌、灌装、冷冻或不冷冻保存的食品原料青金桔柠檬果汁的生产控制、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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB/T 29370 柠檬

GB/T 33470 金桔

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

3.1 按原料分类

产品按添加的原料分为：青金桔果汁，青金桔柠檬果汁。

3.2 按质量分类

产品按质量分为：特级青金桔果汁（含量100%）；一级青金桔柠檬果汁（90%青金桔果汁、10%柠檬果汁）；二级青金桔柠檬果汁（70%青金桔果汁，30%柠檬果汁）；三级青金桔柠檬果汁（50%青金桔果

汁，50%柠檬果汁)；四级青金桔柠檬果汁(30%青金桔果汁，70%柠檬果汁)；五级青金桔柠檬果汁(30—10%青金桔果汁，70—90%柠檬果汁)。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 金桔：应符合 GB/T 33470 的要求。

4.1.2 柠檬：应符合 GB/T 29370 的要求。

4.1.3 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	指 标	检验方法
色 泽	具有该品种应有的正常色泽，无黑点，无霉变	取适量被测样品于洁净白瓷器皿中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，并嗅其气味，用温水漱口，尝其滋味
气味与滋味	具有该品种应有的滋味、香气浓郁、微甜和酸，无异味	
性 状	液体，有沉淀、或悬浮状	
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的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物(20℃，以折光计)，% \geq	3.0	GB/T 12143
铅(以Pb计)，mg/kg \leq	0.02	GB 5009.12

4.4 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/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌，CFU/g \leq	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 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。按JJF 1070 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

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证（章）方可出厂。出厂检验项目包括感官、大肠菌群、净含量。

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) 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6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。

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、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718的要求。包装储运图示标志应符合GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，复合食品包装袋应符合GB 4806.13的要求。产品外包装使用瓦楞纸箱材料应符合GB/T 6543的规定。

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。

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，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，经灭菌产品保质期为12个月；未灭菌经速冻产品保质期24小时；未灭菌经冷冻产品夏天保质期6~8小时，经冷冻冬天产品保质期24小时。
