

ICS 67.160.20
X 50

Q/LDSQ

海南省食品安全企业标准

Q/LDSQ 0002S—2024

果汁（浆）

2024-11-05 发布

2024-12-30 实施

乐东双齐实业有限公司 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。

本标准由乐东双齐实业有限公司提出。

本标准由乐东双齐实业有限公司起草。

本标准起草人：杨礼招、程琼蓉。

本标准为首次发布。

果汁（浆）

1 范围

本标准规定了果汁（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。

本标准适用于以新鲜水果（芒果、火龙果、蜜瓜、香蕉、凤梨、菠萝蜜、百香果、榴莲、绿橙、桃子、苹果、梨、柚子、椰子）其中一种或几种为原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糖浆、焦亚硫酸钠、食品用香精，经原料前处理、分选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、打浆、调配或不调配、过滤或不过滤、均质、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成的果汁（浆）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 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- 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 商业无菌的检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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/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/T 20883 麦芽糖
 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
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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 新鲜水果(芒果、火龙果、蜜瓜、香蕉、凤梨、菠萝蜜、百香果、榴莲、绿橙、桃子、苹果、梨、柚子、椰子): 应无杂质、无霉变、无虫蛀, 具有该品种应有的色泽、气味和滋味, 且应符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的要求。
- 3.1.2 麦芽糖浆: 应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.3 白砂糖: 应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 焦亚硫酸钠: 应符合 GB 1886.7 的规定。
- 3.1.5 食品用香精: 应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.6 生产用水: 应符合 GB 5749 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	具有所标示的该种(或几种)水果制成的汁液(浆)相符的色泽, 或具有与添加成分相符的色泽	取适量试样置于 50ml 烧杯或白色搪瓷皿中, 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, 品其滋味
滋味、气味	具有所标示的该种(或几种)水果制成的汁液(浆)应有的滋味和气味, 或具有与添加成分相符的滋味和气味; 无异味	
状 态	具该品种应有的形态, 无正常视力可见的外来杂质	

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
可溶性固形物含量/%		
芒果、火龙果、菠萝蜜、榴莲、绿橙、柚子、椰子	≥	5.0
蜜瓜、苹果、梨	≥	10.0
香蕉	≥	17.0
凤梨	≥	8.0
百香果	≥	12.0
桃子	≥	9.0
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤	150
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤	20
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.02
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	50
^a 仅适用于金属罐装产品； ^b 仅限于配料上添加苹果的产品。 注：农药残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。		

3.4 微生物限量

3.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌要求，按 GB 4798.26 规定的方法进行检验。

3.4.2 其他产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采用方案及限量（若非指定，均以/25 mL 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：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

3.5 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规定的方法进行测定。

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 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 抽样方法和数量

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1kg），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

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物含量、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）为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

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、运输与贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的有关要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品内包装应符合GB 4806.5或GB 4806.7或GB 4806.9的要求或其他食品安全国家标准相关要求

求。产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；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。

8 保质期

产品在本标准规定的条件，产品保质期按产品标签标示执行。
