

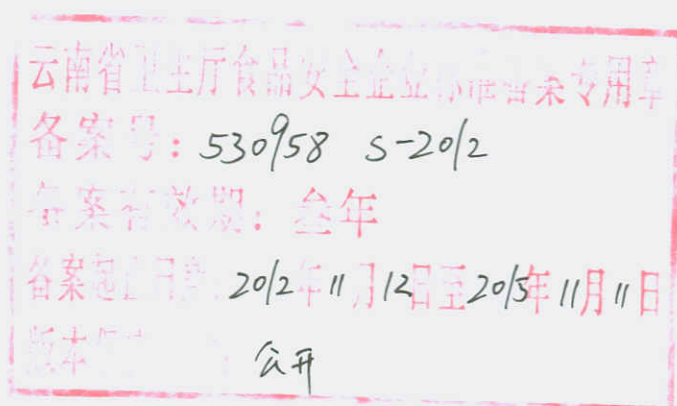
Q/JBS

云南省食品安全企业标准

Q/JBS 0001 S—2012

代替 Q/ JBS 0001 S-2009

西番莲原浆和浓缩汁



2012 - 11 - 04 发布

2012 - 11 - 12 实施

江城绿色版纳生态食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的西番莲原浆和浓缩汁是以西番莲鲜果为原料，经挑选、清洗、压榨、精制、浓缩或不浓缩、杀菌或不杀菌、包装等工艺制得供食品工业用的原料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按GB 17325—2005《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准》执行，其余指标根据按产品实际制定。

本标准由江城绿色版纳生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李莉、刘光铨。

本标准代替QB/JBS 0001 S—2009

本标准与QB/JBS 0001 S—2009相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了术语和定义的描述；
- 产品分类中增加了西番莲浓缩汁；
- 技术要求中增加了西番莲浓缩汁的指标；
- 删除了试验方法，调整到技术要求表格中。

西番莲原浆和浓缩汁

1 范围

本标准规定了西番莲原浆和浓缩汁的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以西番莲果为原料，经挑选、清洗、压榨、精制、浓缩或不浓缩、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成西番莲原浆和浓缩果汁产品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌、酵母菌计数

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定方法

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定方法

GB 12695 饮料企业良好生产规范

GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准

GB 19297 果、蔬汁饮料卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按产品的加工艺不同分为：西番莲带籽原浆、西番莲原浆、西番莲浓缩汁。

3.1 西番莲带籽原浆：采用以西番莲鲜果为原料，经挑选、清洗、压榨、分离果皮、杀菌或不杀菌、包装等工艺制得的杀菌包装或冷冻包装的西番莲带籽原浆。

3.2 西番莲原浆：采用以西番莲鲜果为原料，经挑选、清洗、压榨、精制、过滤、杀菌或不杀菌、包装等工艺制得的杀菌包装或冷冻包装的西番莲去籽原浆。

3.3 西番莲浓缩汁：采用以西番莲鲜果为原料，经挑选、清洗、压榨、精制、过滤、浓缩、杀菌或不杀菌、包装等工艺制得的杀菌包装或冷冻包装的西番莲浓缩汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 西番莲鲜果：应成熟、无腐烂、无霉变无虫蛀。

4.1.2 其他原料和辅料：应符合相应的安全标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求			检验方法
	西番莲带籽原浆	西番莲原浆	西番莲浓缩汁	
色 泽	橙黄至橙红色			取适量样品倒入洁净的100ml烧杯中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。在检验第二个样品前必须用清水漱口。
气味滋味	具有西番莲应有的香味和滋味，无异味		*复原后具有西番莲应有的香味和滋味，无异味	
组织形态	带有西番莲黑色果籽的浆状液体，允许有少量果皮内白皮层	浑浊浆状液体，允许有果肉沉淀	浑浊浆状浓稠液体，允许有果肉沉淀	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质			
注*：“复原”是指浓缩果汁加水稀释至与原汁相当的可溶性固形物含量，西番莲浓缩汁通常稀释至13 Brix。				

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求			检 验 方 法
	西番莲带籽原浆	西番莲原浆	西番莲浓缩汁	
可溶性固形物，Brix（20℃折光计法）	≥12		50±1	GB/T 12143
总酸（以无水柠檬酸计），%	≥2.0		10-17	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2		GB/T 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.5		GB 5009.12
二氧化硫	按GB 2760执行			GB/T 5009.34

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	要 求		检验方法
	冷冻	杀菌	
菌落总数, CFU/g	≤ 5000	1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30	30	GB/T 4789.3-2003
霉菌, CFU/g	≤ -	20	GB 4789.15
酵母菌, CFU/g	≤ -	20	
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	不得检出	GB 4789.4 、GB 4789.5 、GB 4789.10

4.5 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,并按JJF 1070规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料,同一生产线生产的同一类型的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取4份样品,样品量不少于2kg,样品分成2份,1份检验,1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量质检部门按本标准进行检验合格,产品符合要求并签发合格证,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、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产情况下,型式检验每半年进行一次,型式检验项目为本标准技术要求中规定的所有项目有下列情况之一者,亦须进行:

- 新产品正式投入批量生产之前;
- 主要原料及生产工艺、配方有较大改变时;
- 停产半年以上,又恢复生产时;
- 国家质量监督机构提出检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不符合本标准，判该批产品为不合格。其他项目有不合格时，可在同批次产品中加倍进行抽样复检，经复检后仍有不符合项目，判该批产品判为不合格，反之合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品销售包装标签标识应符合GB 7718规定。产品外包装标识应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料包装容器应符合相关国家卫生标准的要求及相关规定。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒有害易污染物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。无菌包装产品可在常温下或-18℃冷冻运输、贮存。冷冻西番莲产品应贮存在冷库中，贮存温度低于-18℃，长途运输必须用冷链运输。

6.5 保质期

杀菌包装产品在常温下贮运，保质期12个月；无菌包装产品和冷冻产品在-18℃贮运，保质期为24个月。