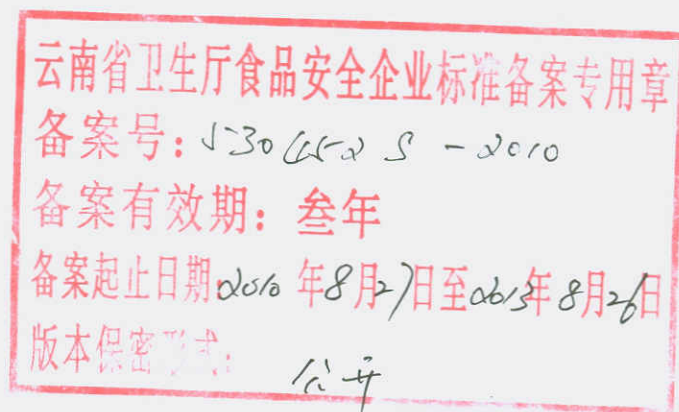


Q/JBS

江城绿色版纳生态食品有限公司企业标准

Q/JBS 0003 S—2010

西番莲浓缩果汁



2010-08-12 发布

2010-08-27 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浓缩果汁是以西番莲鲜果为原料，经挑选、清洗、压榨、打浆、浓缩、杀菌或不杀菌、包装等工艺制得。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》的规定制定，其余指标按产品实际制定。

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。

西番莲浓缩果汁

1 范围

本标准规定了西番莲浓缩果汁的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于采用以西番莲果为原料，经挑选、清洗、压榨、打浆、浓缩、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成西番莲浓缩果汁产品。

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 食品添加剂使用卫生标准
- 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 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/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 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 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10791 软饮料原辅材料的要求
- 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（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按产品是否杀菌即包装不同分为：

3.1 西番莲冷冻浓缩果汁

采用以西番莲鲜果为原料，经挑选、清洗、压榨、打浆、浓缩、包装等工艺制得的需要冷冻贮存
的西番莲浓缩果汁。

3.2 西番莲杀菌浓缩果汁

采用以西番莲鲜果为原料，经挑选、清洗、压榨、打浆、浓缩、杀菌、包装等工艺制得的杀菌包装
西番莲浓缩果汁。

4 技术要求

4.1 西番莲鲜果

应成熟、无腐烂、无霉变及虫蛀。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	橙色至橙红色
气味滋味	复原 ^a 后具有西番莲应有的香味和滋味，无异味
组织形态	浑浊浆状液体，允许有果肉沉淀
杂 质	无正常视力可见的外来杂质
a “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

理化指标应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	要 求
可溶性固形物，Brix（20℃折光计法）	50±1
总酸（以无水柠檬酸计），%	10-17
砷（以As计），mg/L	≤ 0.2
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.5
铜（以Cu计），mg/L	≤ 5.0

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	要 求
菌落总数，CFU/ml	≤ 1000
大肠菌群，MPN/100ml	≤ 30

续表 (3)

项 目	要 求
霉菌, CFU/ml $\leq$	20
酵母菌, CFU/ml $\leq$	20
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4.6 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定;使用品种和使用量应符合GB 2760规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

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。在检查第二个样品前必须用清水漱口。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.2 总酸

按GB/T 12456 规定的方法测定。

5.2.3 砷

按GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.4 铅

按GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 铜

按GB/T 5009.13 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 霉菌酵母菌

按GB 4789.15 规定的方法测定。

5.3.4 致病菌

按GB 4789.4 、GB/T 4789.5 和GB 4789.10 规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一次投料、同一工艺、同一条生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

抽样基数不少于200瓶，每批随机抽取18瓶分成两份，样品分成两份，一份用于检验，另一份用于留样备检。

6.3 出厂检验

每批产品需由公司质检部门进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、净含量。

6.4 型式检验

型式检验在正常情况下，每半年进行一次，其检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 半年停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与以上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；

6.5 判定规则

微生物指标有任一项指标不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其它指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 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。

7.2 包装

产品包装材料采用符合国家食品卫生标准的产品进行包装，外包装用瓦楞纸箱包装。

7.3 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。

7.4 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。冷冻西番莲浓缩果汁产品应贮存在冷库中，贮存温度应低于-18℃，长途运输必须用冷链运输。

7.5 保质期

西番莲浓缩果汁无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。
