

天津市食品安全企业标准

果汁饮料浓浆

备 案 号:
备案日期:
截止日期:



2017 年月日发布

2017 年月日实施

权健自然医学科技发展有限公司发布

前 言

本标准是依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由权健自然医学科技发展有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：束昱辉 何永生

本标准于 2017 年月日首次发布。

果汁饮料浓浆

1 范围

本标准规定了果汁饮料浓浆的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、果汁粉为主要原料，添加大豆分离蛋白、低聚果糖、食用酵母，添加食品添加剂：菠萝蛋白酶，经配料、混合、酶解、灭菌、包装等主要工艺制成的果汁饮料浓浆。

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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.10 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 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB5749 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T19416 山楂汁及其饮料中果汁含量的测定
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- 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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》
- 《卫生部办公厅关于低聚果糖使用问题的复函》（卫办监督函〔2006〕450号）

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 水：应符合 GB5749 的规定。

3.1.2 果汁粉：应符合 GB/T 29602 中水果(果汁)粉的规定。

3.1.3 大豆分离蛋白：应符合 GB 20371 的规定。

3.1.4 低聚果糖：应符合 GB/T 23528、《卫生部办公厅关于低聚果糖使用问题的复函》(卫办监督函〔2006〕450 号)的规定。

3.1.5 食用酵母：应符合 GB31639 的规定。

3.1.6 菠萝蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.7 上述所有食品原料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该品种应有的色泽
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味
状态	无正常视力可见外来异物，稍粘稠液体状

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物(折光计法), g/100g	≥ 20
果汁含量(质量分数) ^a , %	≥ 10
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 50
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定
注： a 按照标签标示的冲调方法稀释后	
b 仅限于原料含苹果粉、山楂粉的产品	

3.4 微生物限量

3.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母限量

菌落总数、大肠菌群、霉菌限量应符合表 3 规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母限量

项目		采样方案 ^a 及限量			
		n	c	m	M
菌落总数, CFU/g		5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群, CFU/g		5	2	1	10
霉菌, CFU/g	≤	20			
酵母, CFU/g	≤	20			
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					
n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限					

量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.4.2 致病菌限量

致病菌限量应符合表4规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 真实性要求

产品不得加入非食用物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695、GB14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

按产品标签标示的冲调比例稀释后，取适量混合均匀的被测样品置于50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察其色泽，鉴别气味，用温开水漱口、品尝滋味，检查其有无异物。

4.2 理化指标

4.2.1 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

4.2.2 果汁含量

橙汁饮料按GB/T 12143规定的方法测定；山楂饮料按GB/T 19416规定的方法测定；其他产品查验生产记录及产品标签，按照原始配料及冲调方法计算。

4.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.4 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

4.2.5 净含量

按JJF1070规定的方法执行。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中平板计数法规定的方法检验。

4.3.3 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

4.3.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批。每批产品随机抽取样品数量为 18 个包装，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.2 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

产品须经公司检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发合格证，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

5.2.2 型式检验

型式检验为本标准要求中的全部项目。正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品进行定型投产时；
- b) 当原料来源、设备发生变化时；
- c) 停止生产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.3 判定规则

检验结果全部符合本标准时，判定该产品为合格。如微生物指标有不符合项时，判定该批产品为不合格品，且不得复验。其它项目如有不合格项时，可从该批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品的标签应符合 GB 7718、GB28050 及《食品标识管理规定》的要求。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用食品包装用聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)瓶，应符合 GB 4806.1、GB4806.7 的规定，产品外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、防潮、干燥、通风、无异味的库房中，且不得与有毒、有害有异味的物品混贮。必要时需冷藏产品低温保存

6.5 保质期

在符合上述规定的条件下，自生产之日起产品未启封保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以水、果汁粉为主要原料，添加大豆分离蛋白、低聚果糖、食用酵母，添加食品添加剂：菠萝蛋白酶，经配料、混合、酶解、灭菌、包装等主要工艺制成的果汁饮料浓浆。

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准中主要技术指标制定依据：

- 1、感官要求根据 GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》及产品实际制定；
- 2、可溶性固形物根据产品实际制定；
- 3、果汁含量根据 GB/T 31121-2014《果蔬汁类及其饮料》制定；
- 4、铅指标依据 GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中浓缩果蔬汁（浆）制定，并严于食品安全国家标准；
- 5、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母指标根据 GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定；
- 6、致病菌依据 GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中饮料制定；
- 7、展青霉素指标参照 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；
- 8、净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。