

Q/YCZX

运城中新果业有限责任公司企业标准

Q/YCZX0001S-2017

脱酸脱色浓缩苹果清汁

2017-08-28 发布

2017-09-28 实施

运城中新果业有限责任公司 发布

前 言

本标准编写时，格式按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准制定时，主要技术指标参考了 GB/T 18963-2012《浓缩苹果汁》、GB 17325-2015《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由运城中新果业有限责任公司提出。

本标准由运城中新果业有限责任公司负责起草。

本标准主要起草人：张吉宾 金永强

脱酸脱色浓缩苹果清汁

1 范围

本标准规定了脱酸脱色浓缩苹果清汁的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、贮存、运输与贮存。

本标准适用于以浓缩苹果清汁（100%）为原料，经混匀、搅拌、静置、脱酸、脱色、杀菌、灌装、包装加工而成的脱酸脱色浓缩苹果清汁。

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 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 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. 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 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 13252	包装容器 钢提桶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 18454	液体食品无菌包装用复合袋
GB/T 18932. 18	蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法 液相色谱-紫外检测法
GB/T 18963	浓缩苹果汁
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
SN/T 2007	进出口果汁中乳酸、柠檬酸、富马酸含量检测方法 高效液相色谱法
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 技术要求

3.1 原料

浓缩苹果清汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的要求。

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.3 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合国家相关标准及有关规定的要求。

3.4 质量要求

3.4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	液态，澄清透明，无沉淀物，无悬浮物
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味、无异臭
状态	无正常视力可见外来异物

3.4.2 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(20℃ 折光计法)/(%)	≥ 68.0
可滴定酸(以苹果酸计)/(%)	≤ 0.05
透光率/(%)	≥ 97.0
浊度/(NTU)	≤ 2.0
富马酸/(mg/L)	≤ 5.0
乳酸/(mg/L)	≤ 500
羟甲基糠醛/(mg/L)	≤ 20
乙醇(g/kg)	≤ 3.0
果胶试验	阴性
淀粉试验	阴性
稳定性试验/(NTU)	≤ 1.0
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤ 0.45
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计)/(g/kg)	按 GB 2760 执行
展青霉素	按 GB 2761 执行

注：除可溶性固形物、可滴定酸、铅外，其余项目在可溶性固形物为 11.5%(试样制备：用水将脱酸脱色浓缩苹果清汁样品稀释至可溶性固形物为 11.5%)的条件下测定。

3.4.3 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 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/mL) ≤	20			
酵母/(CFU/mL) ≤	20			
致病菌限量	按 GB 29921 执行			
^a 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。				

3.4.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的要求。

3.4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

3.4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4 生产过程卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的要求。

5 试验方法

5.1 感官要求

随机抽取 1 个独立包装样品，摇匀后取一定量混合均匀的被测样品置 50 mL 无色透明烧杯中，在自然光下，观察组织形态、色泽和状态，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。

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 可滴定酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

5.2.3 透光率

按 GB/T 18963 中 6.8 规定的方法测定。

5.2.4 浊度

按 GB/T 18963 中 6.9 规定的方法测定。

5.2.5 富马酸、乳酸

按 SN/T 2007 规定的方法测定。

5.2.6 羟甲基糠醛

按 GB/T 18932.18 规定的方法测定。

5.2.7 乙醇

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

5.2.8 果胶试验

按 GB/T 18963 中 6.15 规定的方法测定。

5.2.9 淀粉试验

按 GB/T 18963 中 6.16 规定的方法测定。

5.2.10 稳定性试验

按 GB/T 18963 中 6.17 规定的方法测定。

5.2.11 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.12 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

5.2.13 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

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 平板计数法测定。

5.3.3 霉菌、酵母

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.3.4 致病菌限量

按 GB 29921 规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格、同一生产日期和批号的产品为一批。

6.2 抽样

从同一规格、同一批次产品中，随机抽取样品 14 个独立包装样品（总量不少于 5 L）。将所抽样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备检。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目

感官、净含量、可溶性固性物、可滴定酸、透光率、浊度、富马酸、乳酸、羟甲基糠醛、果胶试验、淀粉试验、稳定性试验、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母以及国家相关规定的要求。

6.3.2 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定为合格；检验结果不符合本标准时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），如复检结果仍有 1 项不合格，则该批产品判定为不合格品。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验应每半年进行一次，或有下列情况之一时也应进行检验：

- a) 新产品投产或老产品转厂生产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门或用户提出型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目

本标准质量要求中规定的全部项目。

6.4.3 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格；如复检结果仍有 1 项不合格，则该批产品判定为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装为液体食品无菌包装用复合袋，应符合 GB/T 18454 要求；产品外包装为钢提桶，应符合 GB/T 13252 的规定。

运输包装为钢提桶，应符合 GB/T 13252 的规定。

7.3 运输

产品运输时应使用食品专用车，不得与有毒有害物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于食品专用库中，离墙离地存放。

常温下，产品保质期为 18 个月；0℃～4℃条件下，产品保质期为 24 个月。