

Q/YCZX

运城中新果业有限责任公司企业标准

Q/YCZX0002S-2017

脱酸脱色浓缩梨清汁

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》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

脱酸脱色浓缩梨清汁

1 范围

本标准规定了脱酸脱色浓缩梨清汁的技术要求、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梨清汁（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梨清汁。

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 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 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
GB/T 31121	果蔬汁及其饮料
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

浓缩梨清汁（100%）应符合 GB/T 31121 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)/ (%)	≥ 70.0
可滴定酸(以苹果酸计)/ (%)	≤ 0.05
透光率/ (%)	≥ 97.5
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

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梨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。

5.3 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、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。