

Q/HJY

和政县金源果品有限责任公司企业标准

Q/HJY0001S—2019

代替Q/HJY0001S-2016

啤特果果汁饮料

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

和政县金源果品有限责任公司

发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
4 食品添加剂	3
5 食品生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存	3
8 保质期	4

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。

本标准由和政县金源果品有限责任公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：卜发荣 罗春花

本标准于2016年01月29日首次发布,2019年01月14第一次修定，并发布实施。

啤特果果汁饮料

1 范围

本标准规定了啤特果果汁饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以啤特果为原料，经拣选、清洗、破碎、压榨、过滤，辅以白砂糖、蜂蜜，添加食品添加剂[柠檬酸、山梨酸钾、焦糖色(普通法)、甜蜜素]，再经调配、杀菌、装罐工序制成的啤特果果汁饮料。

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标准。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/T 317	白砂糖
GB 1886.37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1987	食品国家安全标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10789	饮料通则
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 19298	食品安全国家标准 包装饮用水
GB 25540	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
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	果蔬汁类及其饮料

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《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》

3 技术要求

3.1 原料和辅料要求

3.1.1 原料

啤特果：自然成熟，果型完整，无腐烂，无虫蚀的新鲜果，应符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.2 辅料

3.1.2.1 蜂蜜：应符合GB 14963的规定。

3.1.2.2 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.2.3 柠檬酸：应符合GB 1987的规定。

3.1.2.4 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

3.1.2.5 焦糖色(普通法)：应符合GB 1886.64的规定。

3.1.2.6 甜蜜素：应符合GB 1886.37的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	浅褐色或深褐色。	GB 7101
滋味和气味	具有啤特果的特有的气味，酸甜适口，无异味。	
组织形态	透明液体。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
果汁含量, %	≥ 30	GB/T 31121
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表 3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/mL）表示				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	20				GB 4789.15
酵母	20				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4

注：a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为20瓶，10瓶用于检验，10瓶留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、果汁含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合 GB 4806.7 要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.3.4 在摄氏零度以下运输时，必须有防冻措施。

7.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防虫、防鼠、防尘设施。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，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起产品保质期为12个月。
