



412308S-2017



生命果有机食品股份有限公司企业标准

Q/SMG 0011S-2017

---

# 覆盆子（树莓）浓浆

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

---

生命果有机食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由生命果有机食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：葛章春 籍保平 杨益民。

标准自发布实施日起替代 Q/SMG 0011S-2015。

H N

Q B

# 覆盆子（树莓）浓浆

## 1 范围

本标准规定了覆盆子（树莓）浓浆的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以覆盆子（树莓）为主要原料，经打浆、浓缩，添加低聚果糖，经调配、灌装杀菌或杀菌灌装而制成的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求：

2.1.1 覆盆子（树莓）应新鲜，无污染，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 中浆果中污染物限量要求。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的要求。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

### 2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、性状、及杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品其滋味。
色泽	深红色	
滋味及气味	具有树莓的滋味及香气，酸甜适口，无异味	
组织形态	呈均匀液态，静置后允许有少量沉淀	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 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	检验方法
可溶性固形物(以 20℃折光计法)， %	≥ 15	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.0	GB/T 5750.4

总酸（以柠檬酸计），g/kg	≥	5.0	GB/T 12456
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 2.4 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	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB2761、GB2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官指标、可溶性固形物、pH 值、总酸、净含量、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

覆盆子（树莓）浓浆是以覆盆子（树莓）为主要原料，经打浆、浓缩，添加低聚果糖，经调配、灌装杀菌或杀菌灌装而制成的产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为 组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了覆盆子（树莓）浓浆的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

生命果有机食品股份有限公司

2017年8月28日

Q B