



413307S-2018



灵宝顶好食品有限公司企业标准

Q/LDS 0001S-2018

脱色脱酸浓缩果汁

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

灵宝顶好食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由灵宝顶好食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李秀花。

H N

Q B

脱色脱酸浓缩果汁

1 范围

本标准规定了脱色脱酸浓缩果汁的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以新鲜水果(苹果、梨、红枣、葡萄)中的一种为原料,经清洗、拣选、破碎、压榨、澄清、过滤,加入活性炭,经脱色、脱酸、浓缩、杀菌、灌装工序制成的可溶性固形物 $\geq 40\%$ 的脱色脱酸浓缩果汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜水果(苹果、梨、红枣、葡萄)应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 活性炭应符合 GB 1886.255 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶,将本品倒入一烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味,味甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,允许少量原料物质沉淀	

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(20℃,以折光度计), %	≥ 40	GB/T 12143
总酸(以苹果酸或柠檬酸计), g/100g	≤ 0.05	GB/T 12456

透光率 (625nm), %	≥	95	见附录 A
色值 (440nm), %	≥	95	见附录 A
浊度/NTU	≤	5.0	见附录 A
果胶试验		阴性	见附录 A
淀粉试验		阴性	见附录 A
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.03	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	50	GB 5009.185
<p>注 1: 除可溶性固形物、总酸外, 其余项目均在还原糖度下测定 (脱色脱酸浓缩苹果汁、脱色脱酸浓缩梨汁、脱色脱酸浓缩红枣汁的还原糖度为 11.5 °Brix, 脱色脱酸浓缩葡萄汁的还原糖度为 10 °Brix);</p> <p>注 2: 总酸中, 脱色脱酸浓缩苹果汁以苹果酸计, 脱色脱酸浓缩梨汁、脱色脱酸浓缩红枣汁、脱色脱酸浓缩葡萄汁以柠檬酸计;</p> <p>注 3: 展青霉素指标, 仅适用于脱色脱酸浓缩苹果汁。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

2.4 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群检验。

H N

Q B

附录 A

1. 透光率

1.2 仪器：分光光度计（精度： $\pm 0.5\%$ （T），波长精度： $\pm 1\text{nm}$ ）。

1.3 分析步骤：将浓缩汁试样用水稀释至可溶性固形物为还原糖度后，用 1cm 比色皿，以蒸馏水为参比，在 625nm 波长下测定其透光率。

2 色值

2.1 仪器：分光光度计（精度： $\pm 0.5\%$ （T），波长精度： $\pm 1\text{nm}$ ）。

2.2 分析步骤：将浓缩汁试样用水稀释至可溶性固形物为还原糖度后，用 1cm 比色皿，以蒸馏水为参比，在 440nm 波长下测定其透光率为色值。

3 浊度

3.1 仪器：浊度计（精度：0.1NTU）

3.2 校正：浊度计在使用前，用标准溶液标定仪器或用经定期用标准溶液标定后的标准板校准，以达到该仪器的测量精度。

3.3 测定：当浊度计正常工作时，浓缩汁试样用水稀释至可溶性固形物为还原糖度后，将不含有气泡的试样溶液放入样品管至刻线，测定浊度值。

3.1 允许差：每个样品平行测定两个结果，平行偏差小于等于 0.3NTU，用其平均值作为测量值。

4 果胶试验

4.1 试剂

a) 乙醇 95%；

b) 盐酸；

4.2 分析步骤：将浓缩汁试样用水稀释至可溶性固形物为还原糖度后，取其 1 份，加入 2 份酸化乙醇（将 1ml 盐酸加入 100ml 95% 的乙醇中）混合。轻轻上下倒置混合三次，静置 15min，如有凝胶或絮状物出现，则果汁中有果胶，否则，果胶为阴性。

5 淀粉试验

5.1 试剂：

5.1.1 碘溶液 0.005mol/L

5.1.2 称取碘 0.65g 及碘化钾 1.75g 于 100ml 烧杯中，加少量水使其溶解，并用水稀释至 500ml 摇匀，保存于具塞棕色瓶中。制备时间超过 3 个月后，应用 1% 的淀粉溶液检查其效果，如显深蓝色，可正常使用，否则应重配。

5.2 分析步骤：将浓缩汁试样用水稀释至可溶性固形物为还原糖度后，取 20ml 于 50ml 烧杯中，加热至 70℃，冷却后加入碘溶液 0.005mol/L 碘溶液 1ml，摇匀，并观察其显色反应。如显黄色，则无淀粉；显蓝色，则有淀粉；显棕色，则有少量淀粉。

编制说明

本标准适用于以新鲜水果(苹果、梨、红枣、葡萄)中的一种为原料,经清洗、拣选、破碎、压榨、澄清、过滤,加入活性炭,经脱色、脱酸、浓缩、杀菌、灌装工序制成的可溶性固形物 $\geq 40\%$ 的脱色脱酸浓缩果汁。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 GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

灵宝顶好食品有限公司