



413045S-2018



生命果有机食品股份有限公司企业标准

Q/SMG 0008S-2018

---

# 覆盆子（树莓）浓缩汁

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

---

生命果有机食品股份有限公司 发布

# 前 言

本标准按 GB/T 1.1《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。

H N

Q B

# 覆盆子（树莓）浓缩汁

## 1 范围

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

本标准适用于以新鲜或冷冻、成熟度适中的覆盆子（黑树莓、红树莓）为原料，经破碎、加果胶酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)酶解、压榨、超滤、蒸发浓缩、杀菌、灌装而制成的可溶性固形物不低于 50%的覆盆子（树莓）浓缩汁。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 覆盆子（黑树莓、红树莓）应清洁卫生，无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 果胶酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)应符合 GB 1886.174 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	均匀液体	从样品中取出 1 瓶（盒、罐），将本品倒入 50mL 烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，然后稀释至可溶性固形物 10%，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	黑红色或深紫色	
气味和滋味	将浓缩汁用纯净水稀释至可溶性固形物 10%，具有树莓固有的香气和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 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（20℃，折光计法），%	≥ 50.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），%	≥ 5.0	GB/T 12456
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 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	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25ml	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1000 CFU/mL	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/mL $\leq$			$10^2$		GB 4789.15
酵母, CFU/mL $\leq$			$10^2$		GB 4789.15

注：1、样品采样及处理按 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

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、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

覆盆子（树莓）浓缩汁是以新鲜或冷冻、成熟度适中的覆盆子（黑树莓、红树莓）为原料，经破碎、加果胶酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）酶解、压榨、超滤、蒸发浓缩、杀菌、灌装而制成的可溶性固形物不低于 50% 的覆盆子（树莓）浓缩汁。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《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）》、GB/T 18963《苹果浓缩汁》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

生命果有机食品股份有限公司