



411856S-2018



三门峡百家利达果蔬汁有限公司企业标准

Q/BJLD 0001S-2018

---

# 浓缩果蔬汁

2018-06-20 发布

2018-06-20 实施

---

三门峡百家利达果蔬汁有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三门峡百家利达果蔬汁有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡百家利达果蔬汁有限公司。

本标准主要起草人：王鹏仙，王志海，段丛梅。

本标准自实施之日起代替 Q/SBLG 0001S-2015。

H N

Q B

# 浓缩果蔬汁

## 1 范围

本标准规定了浓缩果蔬汁的产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜梨或鲜苹果或干制红枣或葡萄干或红薯为原料，经清洗、拣选（腐烂率<5%）、清洗、破碎（或破碎、煮制、二次破碎或打浆去核）、压榨、巴氏杀菌，添加果胶酶（来源黑曲霉：*Aspergillus niger*）和葡糖淀粉（糖化）酶（来源黑曲霉：*Aspergillus niger*）酶解、活性炭吸附脱色、超滤、离子交换树脂吸附脱色（或脱酸和脱色）、蒸发浓缩（ $\geq 115^{\circ}\text{C}$ ，或同时添加硅藻土、静置、加热、过滤）、灌装制成的浓缩果蔬汁。

## 2 技术要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.2 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.4 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.5 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 果胶酶和葡糖淀粉（糖化）酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.8 活性炭应符合 GB 29215 的规定。
- 2.1.9 硅藻土应符合 GB 14936 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
	浓缩梨清汁	脱色脱酸浓缩梨清汁	脱色脱酸浓缩苹果清汁	浓缩枣汁	浓缩红薯汁	浓缩葡萄汁	
色泽	呈棕黄色或棕红色	水白色或淡黄色	水白色或淡黄色	呈深红色	呈淡黄色或深红色	呈淡黄色或棕红色	取混合均匀的浓缩汁 50mL 于无色透明的容器内，置于明亮处，迎光用肉眼观察其色

气味与 滋味	稀释至可溶性固形物为 11.5Brix，分别具有梨、苹果、枣、红薯、葡萄固有的 的气味和香气，无异味	泽、组织状态、有无杂质。 取混合均匀的浓缩汁 10g，用 水稀释到可溶性固形物为 11.5Brix，充分搅匀，嗅其 气味，品尝其滋味。
组织状态	均呈澄清透明状，无沉淀物，无悬浮物，浓缩枣汁≤20℃时，允许有结晶现 象	
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
	脱色脱酸浓缩 梨苹果清汁	脱色脱酸 浓缩梨清汁	浓缩梨 清汁	浓缩枣 汁	浓缩红 薯汁	浓缩葡 萄汁	
可溶性固形物（20℃折光计法） /（Brix） ≥	60.0						GB/T 12143
透光率（625nm）/（%） ≥	95.0	95.0	95.0	—	80.0	80.0	GB/T 18963
果胶试验	阴性	阴性	阴性	—	阴性	阴性	
淀粉试验	阴性	阴性	阴性	—	阴性	阴性	
浊度/NTU ≤	3.00	3.00	3.00	—	3.00	3.00	
总酸（以苹果酸计）/（%）	≤0.05	≤0.05	>0.60	>0.30	>0.40	>0.70	GB/T 12456
展青霉素（μg/kg） ≤	50	不适用，不 作规定	不适 用，不 作规定	不适 用，不 作规定	不适 用，不 作规定	不适 用，不 作规定	GB 5009.185
总砷（以 As 计）/（mg/L） ≤	0.10						GB 5009.11
铅（以 Pb 计）*/（mg/L） ≤	0.20						GB 5009.12

注：透光率、果胶试验、淀粉实验、浊度指标在11.5°Brix的条件下测定。  
\* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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	指 标				检验方法
菌落总数/（CFU/mL） ≤	100				GB 4789.2
霉菌/（CFU/mL） ≤	10				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	10				
-----	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25mL表示）				-----
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10 第二法

a 采样方案及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合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》要求，净含量及允许短缺量按JJF 1070规定进行检验。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。真菌霉素限量应符合 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、可溶性固形物、总酸、透光率、浊度、果胶试验、淀粉试验、菌落总数、霉菌、酵母、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

浓缩果蔬汁以鲜梨或鲜苹果或干制红枣或葡萄干或红薯为原料，经清洗、拣选（腐烂率<5%）、清洗、破碎（或破碎、煮制、二次破碎或打浆去核）、压榨、巴氏杀菌，添加果胶酶（来源黑曲霉：Aspergillus niger）和葡糖淀粉（糖化）酶（来源黑曲霉：Aspergillus niger）酶解、活性炭吸附脱色、超滤、离子交换树脂吸附脱色（或脱酸和脱色）、蒸发浓缩（ $\geq 115^{\circ}\text{C}$ ，或同时添加硅藻土、静置、加热、过滤）、灌装制成的浓缩果蔬汁。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/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 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB/T 18963《浓缩苹果汁》制订了本企业标准，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。

三门峡百家利达果蔬汁有限公司