



410722S-2019



博爱县众益食品加工厂企业标准

Q/BZS 0005S-2019

复合柠檬浓浆

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

博爱县众益食品加工厂 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由博爱县众益食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：陈元元。

H N

Q B

复合柠檬浓浆

1 范围

本标准规定了复合柠檬浓浆的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜柠檬(切片)为原料,加水熬制,添加冰糖、陈皮(切丝)、薄荷粉,混合熬制后添加蜂蜜,冷却、灌装、水浴杀菌、包装而成的复合柠檬浓浆。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 冰糖应符合 QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.3 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 薄荷粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	半固态	从样品中取出 1 瓶,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
色泽	深褐色或深咖啡色	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味,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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					
*指该指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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

应符合 GB 14881 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜柠檬(切片)为原料，加水熬制，添加冰糖、陈皮（切丝）、薄荷粉，混合熬制后添加蜂蜜，冷却、灌装、水浴杀菌、包装而成的复合柠檬浓浆。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 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本产品可加水稀释后饮用，也可直接饮用。

博爱县众益食品加工厂

H N

Q B