



411097S-2019



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0007S-2019

果蔬浓缩汁

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

前 言

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。

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：章文晋、潘天义、杨伟强、李轩。

H N

Q B

果蔬浓缩汁

1 范围

本标准规定了果蔬浓缩汁的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以符合要求的甜菜、菠菜、南瓜、黑胡萝卜、胡萝卜、红心萝卜、紫薯、黑加仑、石榴、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、紫甘蓝、蓝靛果、乌梅、木瓜、菠萝、火龙果、芒果、姜中的一种或多种为原料，经水提取、过滤、浓缩、混合或不混合、杀菌、灌装而成的果蔬浓缩汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定；菠菜应符合 NY/T 964 的规定；甜菜、南瓜、黑胡萝卜、胡萝卜、红心萝卜、紫薯、黑加仑、石榴、草莓、树莓、蔓越莓、紫甘蓝、蓝靛果、乌梅、木瓜、菠萝、火龙果、芒果、姜应新鲜、清洁、无污染、无腐烂并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 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	流动性粘稠液体	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品固有滋味和气味，无其它异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
总酸, g/kg	0.1~5.0	GB/T 12456
可溶性固形物(20℃折光法), %	≥ 10	GB/T 12143
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
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
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			
a 采样方案应符合GB 4789.1的规定执行。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、总酸、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

果蔬浓缩汁是以符合要求的甜菜、菠菜、南瓜、黑胡萝卜、胡萝卜、红心萝卜、紫薯、黑加仑、石榴、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、紫甘蓝、蓝靛果、乌梅、木瓜、菠萝、火龙果、芒果、姜中的一种或多种为原料，经水提取、过滤、浓缩、混合或不混合、杀菌、灌装而成。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》的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。

河南中大恒源生物科技股份有限公司

H N
Q B