

Q/CL

贵州省食品安全企业标准

Q/CL 0007S-2021

精制刺梨液

2021-04-15 发布

2021-05-15 实施

贵州天刺力食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写；

本标准由贵州天刺力食品科技有限责任公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州天刺力食品科技有限责任公司。

本标准主要起草人：陈维政、陈林、蔡金腾。

精制刺梨液

1 范围

本标准规定了精制刺梨液的要求（含检验方法）、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于本公司以刺梨鲜果为原料，添加（或不添加）适量纯净水及木糖醇中的一种或两种为辅料，经清洗、破碎、压榨、过滤、精滤、调配（或不调配）、杀菌、包装等工艺加工而成的精制刺梨液。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4789.26	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.13	食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定
GB 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.90	食品安全国家标准 食品中铁、镁、锰的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 19298	食品安全国家标准 包装饮用水
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局 75 号令（2005）	定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 所采用的刺梨果实应新鲜、成熟适度、果形完好，风味正常。无病虫害及霉烂果，不使用任何药物保鲜的刺梨果实。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 规定。

3.1.3 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

3.1.4 其它辅料应符合相关标准及规定，不得使用和添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 食品添加剂

3.2.1 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

3.3 感官要求

感官要求见表 1 规定。

表 1

项目	指标	检验方法
色泽	浅黄色或橙黄色	取约 50 mL 混合均匀的样品于无色透明的容器中，置于明亮自然光下观察外观、色泽和状态；闻其气味，品尝滋味。
外观	液体，久置后允许有少量沉淀。	
气味和滋味	呈产品特有的刺梨香味及滋味，酸甜适口、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

3.4 理化指标

理化指标见表 2 规定。

表 2

项目	指标	检验方法
维生素 C(以还原型抗坏血酸计) / (mg/100mL)	≥600 ≥400(罐头工艺产品)	GB 5009.86
可溶性固形物(20℃折光计法) / (%)	≥5.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计) / (g/L)	≥3.0	GB/T 12456
铅(以 Pb 计) /mg/L	≤0.05	GB 5009.12
^a 锡(Sn)/mg/L	≤140	GB 5009.16
^b 锌、铜、铁总和, mg/L	≤20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
二氧化硫残留量(SO ₂) / (mg/L)	≤50.0	GB 5009.34
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品; ^b 仅适合于金属灌装产品		

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

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
霉菌, CFU/mL,	≤20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL,	≤20				GB 4789.15
沙门氏菌	按 GB 29921 的规定执行。				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌					GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; 罐头工艺生产产品应符合商业无菌规定, 按 GB 4789.26 规定检验					

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定方法进行检测。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同配方、同工艺、同一包装线一次加工生产包装的产品为一批。

4.2 抽样

在每批产品中随机抽取样 8 瓶。其中 4 瓶做出厂检验, 另 4 瓶封存备查。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

产品出厂前, 应由公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验, 检验合格, 并附上合格证明后方可出厂。

出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等。

4.3.2 型式检验

型式检验为本标准中 3.3~3.7 项中规定的项目, 每半年进行一次, 有下情况之一时亦应进行型式检验:

- a、原料产地或生产工艺设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b、连续停产三月以上恢复生产时；
- c、出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d、国家食品质量监督部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

4.4.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。出厂检验项目不符合本标准时，应对留存的同批备检样品进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

4.4.2 型式检验判定规则

型式检验项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格，当型式检验出现不符合本标准规定的项目时，应从同批产品中双倍抽样对不合格项进行复验，判定结果以复验结果为准。

微生物指标不合格时，不得进行复验。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 规定。

5.2 包装

产品包装材料应符合食品卫生安全要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部须垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。

产品出库必须依先进先出的原则，依次出库。