

Q/YKL

新疆玉昆仑天然食品工程有限公司 食品 安全 企业 标准



Q/YKL0002S-2020

果蔬浓缩汁（浆）

2020-05-20 发布

2020-06-20 实施

新疆玉昆仑天然食品工程有限公司发布



前 言

按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆玉昆仑天然食品工程有限公司负责起草。

本标准由新疆玉昆仑天然食品工程有限公司负责提出。

本标准主要起草人：尹庆贺、周玉贵。

本标准批准人：张明。

本标准于2020年5月20日首次发布。



果蔬浓缩汁（浆）

1 范围

本标准规定了果蔬浓缩汁（浆）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮存、运输。

本标准适用于以干制红枣为原料，经挑选、粗洗、精洗、去核、加水煮沸后打浆、过滤去皮、浓缩（60℃、60min）、加入生姜、核桃仁、枸杞、黑果枸杞、桂圆干打浆汁混合均匀，杀菌（78-90，50-65min）、无菌灌装、超高压灭菌处理（500MPa，5min）、包装制成的用于直接饮用、兑制饮料或加工食品的果蔬浓缩汁（浆）。

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。

GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2762	食品安全国家标准 食用中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食用中农药最大残留量限量
GB4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准
GB19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T325. 2	包装容器 钢桶
GB/T5835	干制红枣
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T17876	包装容器塑料防盗瓶盖
GB/T21302	包装用复合膜、袋通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义与分类

根据产品原料的不同，分为以下几类：



3.1 红枣浓缩汁（浆）

以干制红枣为原料，经挑选、粗洗、精洗、去核、加水煮沸后打浆、过滤去皮、真空浓缩、杀菌、无菌灌装、包装制成的用于直接饮用、兑制饮料或加工食品的红枣浓缩汁（浆）。

3.2 红枣枸杞浓缩汁（浆）

以干制红枣为原料，经挑选、粗洗、精洗、去核、加水煮沸后打浆、过滤去皮、真空浓缩、加入枸杞打浆汁混合均匀，杀菌、无菌灌装、包装制成的用于直接饮用、兑制饮料或加工食品的红枣枸杞浓缩汁（浆）。

3.3 红枣黑果枸杞浓缩汁（浆）

以干制红枣为原料，经挑选、粗洗、精洗、去核、加水煮沸后打浆、过滤去皮、真空浓缩、加入黑果枸杞打浆汁混合均匀，杀菌、无菌灌装、包装制成的用于直接饮用、兑制饮料或加工食品的红枣黑枸杞浓缩汁（浆）。

3.4 红枣桂圆浓缩汁（浆）

以干制红枣为原料，经挑选、粗洗、精洗、去核、加水煮沸后打浆、过滤去皮、真空浓缩、加入桂圆打浆汁混合均匀，杀菌、无菌灌装、包装制成的用于直接饮用、兑制饮料或加工食品的红枣桂圆浓缩汁（浆）。

3.5 红枣生姜浓缩汁（浆）

以干制红枣、生姜为原料，红枣经挑选、粗洗、精洗、去核、加水煮沸后打浆、过滤去皮、真空浓缩，生姜经挑选、清洗、切丁、榨汁，与红枣浓缩汁（浆）混合、浓缩、灌装、杀菌、无菌灌装、包装制成的用于直接饮用、兑制饮料或加工食品的红枣生姜浓缩汁（浆）。

3.6 红枣核桃浓缩汁（浆）

以干制红枣、核桃仁为原料，红枣经挑选、粗洗、精洗、去核、加水煮沸后打浆、过滤去皮、真空浓缩，核桃仁经挑选、蒸煮、打浆、均质，与红枣浓缩汁（浆）混合、浓缩、灌装、杀菌、无菌灌装、包装制成的用于直接饮用、兑制饮料或加工食品的红枣核桃浓缩汁（浆）。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求及生产加工过程的卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 黑果枸杞、桂圆、枸杞符合 GB16325、GB2761、GB2762、GB2763 的规定；干制红枣符合 GB/T5835 的规定；生姜符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。核桃仁符合 GB19300 的规定；

4.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定；

4.1.4 产品包装容器钢桶符合 GB/T325.2 的规定。包装用复合膜、袋符合 GB/T21302 的规定。食品包装用聚乙烯成型品符合 GB9687 的规定。塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

4.1.5 生产加工过程：生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。



表1 感官要求

项目	指 标
色泽、	具有该产品应有的色泽。
滋味、气味	具有该产品果蔬汁应有的香味和甜味，无异味。
组织状态	呈均匀的稠状膏体，允许有少量深色沉淀物或漂浮颗粒，其为果肉或果实的其他成分
溶 化 性	与水混合搅拌后易溶解，允许有少许沉淀
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求标

项 目	指 标					
	红枣 浓浆	红枣生姜 浓浆	红枣核桃 浓浆	红枣桂圆 浓浆	红枣枸杞 浓浆	红枣黑果 枸杞浓浆
总糖，%	≥28	≥24	≥24	≥28	≥26	≥24
固形物，%	≥29					
铅（以Pb计），mg/L	≤0.45					
备注：1、铅指标严于GB2762的规定。 2、农药残留限量符合GB2763的规定。 3、除产品原料中含有的二氧化硫残留量外，本品不添加任何食品添加剂。						

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/CFU/g ≤	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/CFU/g ≤	5	2	1	10
霉菌/CFU/g ≤	20			
酵母/CFU/g ≤	20			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

4.5 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB17325规定执行。



5.2 理化指标

5.2.1 固形物：取样品约2g，精密称定，置于蒸发皿上薄层涂布后，置于100-110℃烘干至恒重，称重后计算固形物含量。

$$\text{固形物含量}(\%) = (\text{恒重后总重量} - \text{蒸发皿的重量}) / \text{样品重} \times 100\%$$

5.2.2 总糖按附录 A 规定的方法测定。

5.2.3 铅按 GB5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 二氧化硫残留量按 GB5009.34 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数按 GB4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群按 GB4789.3 平板计数法规定的方法测定。

5.3.3 致病菌：沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 第二法规定的方法测定。

5.3.4 霉菌和酵母按 GB4789.15 规定的方法测定。

5.4 净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、生产的同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从每一批产品中，随机抽取样品 18 瓶，作为检验样品，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格后，出具产品合格证方可出厂。若购货合同中有其他检验项目规定的可按其规定执行。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、固形物、总糖、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

6.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 4.2~4.5 的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

产品按本标准规定进行检验，检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存



7.1 标签

产品标签符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求，包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装

产品包装容器钢桶应符合 GB/T325 的规定。包装用复合膜、袋应符合 GB/T21302 的规定。食品包装用聚乙烯成型品符合 GB9687 的规定。热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）瓶符合 QB/T2665 的规定。塑料防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定。规格为 10g/袋、20g/袋、26g/袋、368g/瓶、500g/瓶、1000g/袋、10kg/桶，也可按客户要求或合同规定执行。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输、装卸时应小心轻放，严禁撞击、挤压和日晒雨淋。

7.3.2 运输工具应清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品混装、混运。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存在常温、干燥、防潮、防虫、防霉、避光的库房中。

7.4.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品同库贮存。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 30cm 以上。成品入库必须依照先进先出的原则，依次出库。

7.5 保质期

在本标准规定的条件下，产品自生产之日起最长保质期为 15 个月，保质期以标签上标示为准。



附录 A
(标准的附录)
总糖的测定

A1 原理

样品中原有的和水解后产生的糖具有还原性，它可以还原菲林氏试剂而生成红色氧化亚铜。

A2 试剂

- a) 浓盐酸：体积分数为 37%，密度为 1.19g g/ml。
- b) 氢氧化钠溶液：浓度为 30% (w/v)。
- c) 甲基红指示剂：浓度为 0.1% (w/v)。
- d) 菲林氏试剂：

甲液：溶解 15g 硫酸铜（化学纯或分析纯）及 0.05g 次甲基蓝于 1000ml 容量瓶中，加蒸馏水至刻度，摇匀，过滤备用。

乙液：溶解 50g 酒石酸钾钠（化学纯或分析纯）、75g 氢氧化钠（化学纯或分析纯）及 4g 亚铁氰化钾于蒸馏水中，定容至 1000ml 摇匀，过滤备用。

e) 葡萄糖标准滴定溶液：准确称取 0.2g(精确至 0.0001g)经 98℃-100℃干燥至恒重的葡萄糖，加水溶解后置于 250ml 的容量瓶中，然后加入 5ml 盐酸，并加水稀释至刻度，摇匀备用。

f) 菲林氏溶液的标定：准确吸取菲林氏甲液和乙液各 5.00ml 于 150ml 锥形瓶中，加水 10ml，玻璃珠数粒，从滴定管滴加约 10ml 葡萄糖标准溶液，控制在两分钟内加热至沸，趁沸以每 2s1 滴的速度滴加葡萄糖标准溶液，滴定至蓝色褪尽为终点。记录消耗葡萄糖标准溶液的体积，同时平行操作三次，取其平均值，计算每 10.00ml（甲、乙液各 5.00ml）菲林氏混合液相当于葡萄糖的质量。

计算方法见式 (1) $A = (m \times V) / 250$ (1)

式中：

- A——相当于 10.00ml 菲林氏甲及乙混合液的葡萄糖的质量，单位为克 (g)；
- m——葡萄糖的质量，单位为克 (g)；
- V——葡萄糖稀释液的总体积，单位为毫升 (ml)。

A3 仪器

- a) 恒温水浴锅；
- b) 调温电炉

A4 试样的制备

称取待检样品 10g(精确至 0.001g)至烧杯中,加约 50℃的热水 100ml，搅拌使溶解，转入 250ml 的容量瓶中，以少量水冲洗烧杯两次，合并冲洗水至容量瓶中，放冷至室温，加水稀释至刻度，摇匀备用。

A5 分析步骤



准确吸取 10.00ml 试样于 250ml 三角瓶中,加水 30ml,加入盐酸 5ml,至于水浴锅中,待温度升至 68-70℃ 时,计算时间共转化 10min,然后用流水冷却至室温,全部转移到 250ml 容量瓶中,加入 0.1%甲基红指示剂 2 滴,再用 30%氢氧化钠溶液中和至中性,用水稀释至刻度,摇匀,注入滴定管中备用。

预备试验:用移液管吸取菲林氏甲液和乙液各 5.00ml 于 150ml 锥形瓶中,加玻璃珠数粒,在电炉上加热至沸,从滴定管中滴加转化好的试样试液至蓝色变为浅黄色即为终点,记下滴定所消耗的试液的体积。

正式试验:用移液管吸取菲林氏甲液和乙液各 5.00ml 于 150ml 锥形瓶中,加玻璃珠数粒,从滴定管中滴加转化好的试样试液,较预备试验少 1ml,加热沸腾 1 分钟,再以每 2s1 滴的速度滴入试液至终点,记下滴定所消耗的试液的体积,同时平行操作两次。

A6 结果计算

试样中总糖(以葡萄糖计)含量的计算方法见式(2)

$$X1=(A \times 6250 \times 100) / (m \times V)$$

式中:

X1——试样中总糖(以葡萄糖计)含量,单位为 g/100g;

A——10.00ml 菲林氏甲及乙混合液相当于葡萄糖的质量,单位为克(g);

m——称取试样的质量,单位为克(g);

V——滴定时消耗试样试液的体积,单位为毫升(ml)

A7 允许差

再重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得算术平均值的 2%。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	果蔬浓缩汁（浆）	标准主要起草人	尹庆贺、周玉贵
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》的要求，并根据国家标准 GB17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》质量要求，编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>原辅料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。黑果枸杞、桂圆、枸杞符合GB16325、GB2761、GB2762、GB2763的规定；干制红枣符合GB/T5835的规定；生姜符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。核桃仁符合GB19300的规定；生产用水符合GB5749的规定。</p> <p>主要技术指标：</p> <p>依据GB17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》制定：感官要求、大肠菌群、霉菌和酵母指标；</p> <p>依据GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定：致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）指标；依据GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定：铅指标；</p> <p>根据我公司产品特点制定：总糖、固形物指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>检验方法：感官检验：按GB17325规定执行。固形物：按规定的方法执行。总糖按附录A规定的方法测定。铅：按GB5009.12规定的方法测定。菌落总数：按GB4789.2规定的方法测定。大肠菌群：按GB4789.3平板计数法的规定测定。霉菌和酵母：按GB4789.15的规定测定。致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）的测定按GB4789.4、GB4789.10（第二法）的规定测定。净含量偏差按JJF1070规定执行。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>符合《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>GB2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>GB2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》</p> <p>GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》</p> <p>GB2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》</p> <p>GB17325 《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》</p>			
<p>严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明</p> <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 0.5\text{mg/L}$，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定植物饮料铅$\leq 0.4\text{mg/L}$，指标严于GB2762的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>企业标准经 2020 年 月 日—2020 年 月 日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。</p>			