

食品安全企业标准编制说明

企业名称	广西巴马禾微食品有限公司		
标准名称	果蔬提取液	标准编号	Q/BMHW 0005S—2022
标准发布时间	2022-04-18	标准实施时间	2022-05-20
工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程) 我公司生产的“果蔬提取液”, 是以荔枝、柠檬、火龙果、酸梅、葡萄、余柑果、草莓、杨桃、桑椹、山葡萄、猕猴桃、枇杷、番石榴、柑橘、葡萄柚、甜橙、金桔、桂圆肉、柚子、芒果、白菜、莴笋、番茄、白萝卜、洋葱、冬瓜、苦瓜、南瓜、山药、莲藕中的一种或多种为主要原料, 添加米醋, 添加蜂蜜、白砂糖、红糖中的一种或多种, 添加(或不添加)黄酒、食用盐、五香粉、低聚果糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、维生素c、山梨糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠, 经清洗、去皮(或不去皮)、浸制、调配、过滤、杀菌(或不杀菌)、灌装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工制成的用于生产饮料或其他食品(非直接饮用)的果蔬提取液。依据《标准化法》、《产品质量法》和《食品安全法》有关规定, 根据申办食品生产许可证的需要, 我公司制定了《果蔬提取液》产品企业标准, 作为组织生产和监督检查的依据。标准中制订了感官要求、理化指标和微生物限量, 规定了相应的检验方法, 检验规则等内容, 并将此标准要求作为最终产品出厂的依据, 有效的保证产品质量。			
标准主要内容的确定依据(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据) 本标准除感官要求和理化指标中可溶性固形物依据产品实际情况规定、铅指标 ≤ 0.24 mg/L严于GB 2762对饮料类(包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外)铅限量规定的20%外, 其他指标均等效采用GB 7101的规定, 并参照GB 7101、GB/T 10786、GB 5009.12、GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.15、GB 4789.4等规定制订相应的分析方法, 并以此方法作为检验出厂产品的依据。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 本标准按照GB/T 1.1规定进行编写, 标准内容符合《食品安全法》、《标准化法》、《食品添加剂使用标准》等有关法律法规的要求。其中, 铅指标 ≤ 0.24 mg/L严于GB 2762对饮料类(包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外)铅限量规定的20%。			
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因 本标准不低于GB 2762—2017标准。			