

ICS

Q/BMHW

广西巴马禾微食品有限公司企业标准

Q/BMHW 0005S—2022

果蔬提取液

2022 - 04 - 18 发布

2022 - 05 - 15 实施

广西巴马禾微食品有限公司

发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西巴马禾微食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：冯小龙。

本文件于2022年4月18日发布，2022年5月15日实施。

果蔬提取液

1 范围

本文件规定了果蔬提取液的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以荔枝、柠檬、火龙果、酸梅、葡萄、余柑果、草莓、杨桃、桑葚、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，添加蜂蜜、白砂糖、红糖中的一种或多种，添加（或不添加）米醋、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。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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/T 12947 鲜柑橘
GB/T 13662 黄酒
GB/T 13867 鲜枇杷果
GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29370 柠檬（有2762、2763）
GB/T 29572 桑椹(桑果)
GB/T 33470 金桔（有2762、2763）
GB/T 35885 红糖
GB/T 40743 猕猴桃质量等级
GH/T 1022 鲜葡萄
GH/T 1185 鲜荔枝
GH/T 1193 番茄
NY/T 444 草莓
NY/T 488 杨桃
NY/T 492 芒果
NY/T 518 番石榴
NY/T 777 冬瓜
NY/T 963 苦瓜
NY/T 1071 洋葱
NY/T 1267 萝卜
NY/T 1583 莲藕
NY/T 2276 制汁甜橙（有2762、2763）
DBS45/ 008 食品安全地方标准 桂圆肉

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

根据产品原辅料不同，可将产品分为若干类，具体产品名称和配料以产品标签标示的为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.2 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

5.1.3 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

5.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

5.1.5 荔枝

应符合GH/T 1185、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.6 柠檬

应符合GB/T 29370的规定。

5.1.7 葡萄

应符合GH/T 1022、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.8 草莓

应符合NY/T 444、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.9 杨桃

应符合GH/T 1022、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.10 桑葚

应符合GB/T 29572、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.11 猕猴桃

应符合GB/T 40743、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.12 枇杷

应符合GB/T 13867、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.13 番石榴

应符合NY/T 518、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.14 柑橘

应符合GB/T 12947、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.15 甜橙

应符合NY/T 2276的规定。

5.1.16 金桔

应符合GB/T 33470的规定。

5.1.17 桂圆肉

应符合DBS45/ 008的规定。

5.1.18 芒果

应符合NY/T 492、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.19 火龙果、酸梅、余柑果、山葡萄、葡萄柚、柚子、白菜、莴笋、南瓜、山药

应新鲜，无病虫害、无霉烂，无机械伤，成熟度符合加工要求，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.20 番茄

应符合GH/T 1193、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.21 白萝卜

应符合NY/T 1267、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.22 洋葱

应符合NY/T 1071、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.23 冬瓜

应符合NY/T 777、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.24 苦瓜

应符合NY/T 963、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.25 莲藕

应符合NY/T 1583、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.26 米醋

应符合GB 2719的规定。

5.1.27 黄酒

应符合GB/T 13662的规定。

5.1.28 食用盐

应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

5.1.29 五香粉

应符合GB/T 15691、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.30 低聚果糖

应符合GB/T 23528.2及有关国家安全标准的规定。

5.1.31 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6及有关国家安全标准的规定。

5.1.32 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

5.1.33 维生素C

应符合GB 14754的规定。

5.1.34 山梨糖醇

应符合GB 1886.187的规定。

5.1.35 苯甲酸钠

应符合GB 1886.184的规定。

5.1.36 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.37 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致
组织形态	呈均匀液体，允许有少量沉淀
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物(20℃,折光计法)/(g/100g) \geq	2.0
铅(以Pb计)/(mg/L) \leq	0.24
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10^2	10^4
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/mL) \leq	20			
酵母/(CFU/mL) \leq	20			
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
注1: 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。				

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按 GB 7101 规定的方法检测。

8.2 理化指标

8.2.1 可溶性固形物

按按GB/T 10786规定的方法测定。

8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.3 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.4 真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.3 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

8.4 微生物限量

8.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

8.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3平头板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

8.4.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

8.4.4 致病菌（沙门氏菌）

沙门氏菌按GB 4789.4规定的方法测定，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

8.5 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

9 检验规则

9.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.2 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

9.3 抽样方法

在同批产品中，每批抽样基数不得少于200个最小独立包装，抽样数量为18最小独立包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.4 出厂检验

出厂检验每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行两次型式检验;有下列情况之一时也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目:包括本文件中 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时,则判定该批产品合格。

9.6.2 微生物项目检验结果有不符合本文件要求时,判定该批产品不合格,不得复检。除微生物项目外,其他项目检验结果若有不符合本文件要求时,可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时,判定该批产品合格。如果复检结果仍有不符合本文件要求时,则判定该批产品不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味,防透水性好,并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、卫生,不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运,应轻装轻卸,不应摔撞,避免受潮和日晒雨淋

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风,周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不应直接接触墙面或地面,离地面、墙面间的距离应大于 15 cm,堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件,并且包装完整、未经启封的条件下,产品常温下采用复合软包装袋装、PE瓶或PET瓶装时保质期为12个月。