

CCS

Q/QSLS

广西柳州市青山绿水农业科技有限公司企业标

Q/QSLS 0001S—2024

果蔬酸制品

2024 - 07 - 08 发布

2024 - 08 - 08 实施

广西柳州市青山绿水农业科技有限公司 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。

请注意本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。

本文件由广西柳州市青山绿水农业科技有限公司提出并归口。

本文件起草单位：广西柳州市青山绿水农业科技有限公司。

本文件主要起草人：谢连珍。

果蔬酸制品

1 范围

本文件规定了果蔬酸制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程要求、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3.1定义的产品。

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 317 白砂糖
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.10 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
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35883 冰糖

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果蔬酸制品

以新鲜水果或（和）新鲜蔬菜、纯净水为主要原料，添加食醋、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、糟辣酱、果酱、果浆（汁）、酱油、辣椒粉、果蔬粉、味精、香辛料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经相应工艺（见4.2）加工制成的即食类非灭菌发酵型产品。

注：纯净水为生活饮用水经过滤、二次反渗透；果浆（汁）为企业自行现榨或外购。

4 产品分类

4.1 按原料及生产工艺不同分为三种产品：水果酸制品、蔬菜酸制品、果蔬酸混合制品。

4.2 每种产品生产工艺如下：

——水果酸制品：原料经预处理、调配、腌制、包装等工艺制成的即食类水果酸；

——蔬菜酸制品：原料经预处理、脱盐、调配、腌制、整理、包装等工艺制成的即食类蔬菜酸；

——果蔬酸混合制品：水果酸制品、蔬菜酸制品经拼配、混合、包装等工艺制成的即食类果蔬酸。

注：每种产品根据原料不同可以分为若干个产品类别，具体产品名称及配料以产品标签标注为准。

5 原料要求

5.1.1 新鲜水果、新鲜蔬菜

应为国家规定可食用的水果、蔬菜（如为药食同源、新食品原料，则应为国家卫生行政部门批准能用于普通食品的原料）。应新鲜、无异味、无变质、无虫蛀、无冻害或晒伤、无其他夹杂物，成熟度符合加工要求，且新鲜水果符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定，新鲜蔬菜符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 食醋

应符合GB 2719的规定。

5.1.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.5 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

5.1.6 红糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.7 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.8 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.9 糟辣酱、果酱、果浆（汁）、辣椒粉、果蔬粉

应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定，且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品。

5.1.10 香辛料

应为GB/T 12729.1中所列的物质（罂粟种子除外），或为国家卫生部规定的既是食品又是药品的物品名单。应质好清洁、无霉变、无虫蛀、无其他夹杂物，且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763规定。

注：如大蒜、生姜、葱、辣椒、甘草等。

5.1.11 生产用水

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	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	具有该产品应有的组织形态，无霉变，酸水无浑浊
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	
	水果酸制品、果蔬酸混合制品	蔬菜酸制品
固形物含量, g/100g	≥ 50	50
总酸（以乳酸计）, g/100g	≤ 3	3
食盐（以氯化钠计）, g/100g	≤ 9	9
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）, mg/kg	≤ 20	20
展青霉素限量 ^a , μg/kg	≤ 50	—
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.16	0.24
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定	
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定	
^a 仅限于添加了苹果、山楂为原料制成的产品。		

5.4 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（若非指定，均以/25g或/25mL表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³
注：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量混合均匀的被测样品置于透明烧杯中，在自然光下目视观察色泽、组织状态及有无异物，并鉴别气味，用温开水漱口，按照食用方法品尝滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

8.2.2 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

8.2.3 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

8.2.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

8.2.5 展青霉素限量

按GB 5009.185规定的方法测定。

8.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.7 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.8 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

8.4 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批量

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

9.2 抽样方法和数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样,抽样数量应满足检验要求。所抽样品分成2份,1份检验,1份备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品必须进行出厂检验,经检验合格后,附有合格证方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目:感官要求、固形物含量、总酸、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 一般情况下,型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- a) 原辅料有较大变化时;
- b) 更换设备或停产半年以上,重新恢复生产时;
- c) 产品质量不稳定或新产品试制鉴定时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为5.2、5.3、5.4和6.2规定的项目。

9.5 判定规则

- 9.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。
- 9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。
- 9.5.3 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，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

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。以有食用量规定的植物为为原料的产品，应标注日食用量；以含有药食同源的植物为原料的产品，标签中应当标注不适宜人群。
- 10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

10.2 包装

- 10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。
- 10.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。外包装若用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。
- 10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

- 10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。产品如需低温运输，运输工具应具备相应的温度要求，温度波动应控制在 2℃ 以内。
- 10.3.2 运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运，不得日晒雨淋、受潮。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞，产品不得直接接触地面。

10.4 贮存

- 10.4.1 应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥的库内，并有防鼠、防尘、防蝇设施；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品如需低温贮存，应符合相应的温度要求，温度波动应控制在 2℃ 以内。
- 10.4.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。堆放时应防止产品受到挤压、损伤等，且离地离墙，间隔距离应符合国家相关规定。产品应按生产日期分类存放，先进先出。

10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，产品保质期应以产品标签标示为准。
