

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	冷冻果蔬汁(浆)	标准主要起草人	莫艳秋、黄秋丽
<b>工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)</b> <p>我公司生产的“冷冻果蔬汁(浆)”以新鲜蔬菜和水果为原料, 经挑选、清洗、消毒、清洗、修整、去核或不去核、漂烫或不漂烫、打浆、过滤、压榨或不压榨、离心或不离心、添加或不添加(水、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、冰糖、麦芽糖浆、三氯蔗糖(仅限水果制品)、阿斯巴甜、黄原胶、羧甲基纤维素钠、果胶、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、DL-酒石酸、维生素C(抗坏血酸)、D-异抗坏血酸钠、食用香精、亮蓝、胭脂红、焦糖色、β-胡萝卜素), 经调配、过滤、均质或不均质、杀菌或不杀菌、冷却、灌装、速冻使产品中心温度达到-18℃、包装等工艺加工制成的冷冻果蔬汁(浆)。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SC和生产许可证的需要, 我公司制定了《冷冻果蔬汁(浆)》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指标, 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。</p>			
<b>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, 可以另附页说明)</b> <p>一、产品指标</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 感官要求: 按产品实际对冷冻果蔬汁(浆)的色泽、滋味与口感、组织形态和杂质做了规定。</li><li>2. 理化指标: 在结合本企业产品生产工艺要求的基础上, 确定了铅和农药最大残留限量等同采用食品安全地方标准 DBS45/059-2019《食品工业用冷冻水果浆(汁)》的指标要求; 铅<math>\leq 0.04\text{mg/kg}</math>严于食品安全地方标准 DBS45/059-2019《食品工业用冷冻水果浆(汁)》指标的 20%; 可溶性固形物按生产实际做为内控指标。</li><li>3. 微生物限量: 菌落总数参考采用食品安全国家标准 GB 2759-2015《食品国家标准 冷冻饮品和制作料》的指标要求; 大肠菌群、霉菌和酵母等同采用食品安全地方标准 DBS45/059-2019《食品工业用冷冻水果浆(汁)》的指标要求; 致病菌指标(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)等同采用 GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》指标要求。</li><li>4. 食品添加剂: 食品添加剂和使用量符合 GB 2760-2014 的规定。</li></ol> <p>二、试验方法</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 感官要求: 通过目测、鼻嗅等方法进行检验。</li><li>2. 理化指标: 可溶性固形物按 GB/T12143 规定执行; 铅按 GB5009.12 规定执行; 农药最大残留按 GB 2763 规定执行。</li><li>3. 微生物指标: 菌落总数按 GB 4789.2 执行; 大肠菌群按 GB 4789.3 执行; 霉菌和酵母按 GB 4789.15 执行; 大肠埃希氏菌按 GB4789.6 执行; 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB4789.4、GB 4789.10 执行。</li><li>4. 食品添加剂: 按国家相关标准进行检测。</li></ol>			
<b>与有关法律、法规和强制性标准的关系</b> <p>本企业标准引用的上级标准都是现行标准, 其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触, 本企业标准铅<math>\leq 0.04\text{mg/kg}</math>的指标严于食品安全地方标准 DBS45/059-2019 里(铅<math>\leq 0.05\text{mg/kg}</math>)的 20%。</p>			
<b>本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因</b> <p>无</p>			