

Q/CPR

河北沛然世纪生物食品有限公司企业标准

Q/CPR 0006S-2019

代替Q/CPR 0006S-2016

食品工业用果蔬汁（浆）

备案号：130982S-2019

备案日期：2019年03月26日

有效日期：2024年03月25日

2019-03-20 发布

2019-03-31 实施

河北沛然世纪生物食品有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，参考了国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 17325《食品工业用浓缩液（汁、浆）》、GB/T 18963《浓缩苹果汁》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北沛然世纪生物食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北沛然世纪生物食品有限公司。

本标准主要起草人：刘艳、郑小娇。

本标准代替并废止Q/CPR 0006S-2016《食品工业用果蔬汁（浆）》标准。

本标准与Q/CPR 0006S-2016《食品工业用果蔬汁（浆）》相比主要变化如下：

——更新了规范性引用文件；

——修改了产品分类及定义（增加了原料及产品品种）；

——增加了原料及要求（番茄、山楂干、乌梅、甘草、玫瑰茄、干桂花、梨干、桑葚、橘皮等）；

——删除理化指标中总酸、氨基态氮、总砷、铜、锡的限量标准及检验方法；

——删除微生物指标中志贺氏菌的限量标准及检验方法；

——更改了理化指标中二氧化硫的限量标准；

——更改了微生物指标中金黄色葡萄球菌的限量标准（依据GB 29921）。

本标准于2019年03月20日由河北沛然世纪生物食品有限公司负责人苗笑阳批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年03月20日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/CPR 0006S-2016《食品工业用果蔬汁（浆）》。



食品工业用果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了食品工业用果蔬汁（浆）的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以干制红枣、山楂干、枸杞、鲜草莓、胡萝卜或浓缩胡萝卜浊汁、番茄或浓缩番茄浊汁、芦笋或浓缩芦笋浊汁、芹菜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加乌梅、梨干、桑葚、甘草、玫瑰茄、干桂花、橘皮其中一种或几种，经清洗、水浸提或破碎榨汁、酶解（果胶酶和/或淀粉酶）或不酶解、分离、调配【加入糖（白砂糖、果葡糖浆）或酸味调节剂（柠檬酸、柠檬酸钠），糖和酸味调节剂不得同时使用】或不调配、脱盐或不脱盐、浓缩或不浓缩、杀菌（>90℃）、灌装而成的食品工业用果蔬汁（浆）的生产、销售和检验。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 4789.2 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 4789.10 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB 18454 液体食品无菌包装用复合袋

GB/T 18672 枸杞

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 23353 梨干 技术规格和试验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 444 草莓

NY/T 493 胡萝卜

NY/T 580 芹菜

NY/T 760 芦笋

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 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.4 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.5 干桂花应无霉变、无虫害，安全指标应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.6 山楂干、乌梅、甘草、玫瑰茄、桑葚、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 3.1.7 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 3.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.9 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.10 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 3.1.11 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 3.1.12 番茄应为自然成熟，色泽粉红至红色，无霉烂果，无病虫害，安全指标应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.13 浓缩胡萝卜浊汁、浓缩番茄浊汁、浓缩芦笋浊汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.14 梨干应符合 GB/T 23353 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该品种应有色泽, 贮存过程允许轻微的色泽变化	取 50mL 均匀的被测样品于 100mL 烧杯中, 置于明亮处, 用肉眼观察其色泽、组织状态
组织状态	组织均匀, 长时间贮存允许有少量果肉沉淀	
气味、滋味	具有该品种应有的香气和滋味, 无异味	在室温下, 取一定量混合均匀的被测样品于洁净、干燥、无嗅无味的容器中, 嗅其香气, 品尝其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	取 50mL 均匀的被测样品于 100mL 烧杯中, 用肉眼观察其有无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物(20℃折光计法)/ (%)	≥ 5 (或依据客户要求)	GB/T 12143
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤ 0.04 (0.4) ^a	GB 5009.12
展青霉素/(μg/L)	≤ 50 (仅针对含有山楂原料的制品)	GB 5009.185
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg)	≤ 应符合 GB 2760 的规定	GB 5009.34
农药残留	≤ 应符合 GB 2763 的规定	--

注: a-适用于浓缩后的产品

3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项 目	指 标				检验方法	
菌落总数/(CFU/mL)	≤	100			GB 4789.2	
霉菌/(CFU/mL)	≤	20			GB 4789.15	
酵母/(CFU/mL)	≤	20			GB 4789.15	
		n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/mL)	≤	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25g)		5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)		5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

果胶酶、淀粉酶应符合GB 1886.174的规定；柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定；柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

4.2 食品添加剂使用

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一生产线同一日期包装完成的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取15个独立包装进行样品采集，5个样品用作感官要求、理化指标、净含量的检验，其中净含量测定3个样品；另外10个样品留样备用。微生物检验所用样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

6.2.2 检验项目

感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、霉菌、酵母、大肠菌群为每批必检项目。

6.2.3 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取15个独立包装进行样品采集，10个样品用作感官要求、理化指标、净含量的检验，其中净含量测定3个样品；另外10个样品留样备用。微生物检验所用样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中4.2~4.5规定的全部项目。

6.3.3 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

所有检验项目都合格，则判定该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。



7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标识应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品内包装采用无菌袋，外包装采用开口钢桶或纸箱包装，封口严密。无菌袋应符合 GB 18454 的规定，开口钢桶应整洁、完好、内部无锈渍及异物脱落，纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 贮存

产品应在清洁、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，按标签标识温度进行贮存。

7.4 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。搬运过程中应轻拿轻放，严禁摔撞、挤压。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存运输条件下，产品保质期见标签所示，具体时间由产品特性和包装形式来确定（不超过24个月）。

