

Q/GXY

合浦果香园食品有限公司企业标准

Q/GXY 0073S—2021

代替 Q/GXY 0073S-2018



红枣酱

食品安全企业标准备案号
450390 S-2012
有效期至2024年7月11日
延续备案

2021-06-03 发布

2021-07-18 实施

合浦果香园食品有限公司 发布



前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替Q/GXY 0073S-2018《红枣酱》。本文件与Q/GXY 0073S-2018相比，主要区别是：

——增加了术语和定义（见3.1）；

——更新部分引用标准。

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。

本标准由合浦果香园食品有限公司提出。

本标准起草单位：合浦果香园食品有限公司。

本文件主要起草人：满桂富、庞家仁、陈贻森、薛发奎、戚世梅、洗锦军。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——Q/GXY 0073S-2012、Q/GXY 0073S-2015、Q/GXY 0073S-2018

红枣酱

1 范围

本标准规定了红枣酱的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签、标志、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以干红枣为主要原料，经浸泡、压榨、离心分离、加入柠檬酸和果胶混匀调配、杀菌、冷却、灌装等加工工艺制成的红枣酱。

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，仅所注日期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 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量
- 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 霉菌和酵母计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- 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 12143 软饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14881 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 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 红枣酱

以干红枣为主要原料，经浸泡、压榨、离心分离、加入柠檬酸和果胶混匀调配、杀菌、冷却、灌装等加工工艺制成的制品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 干红枣

应无重油污染，无霉烂、无虫蛀，具有干红枣的原色和香气，原料中污染物限量和农药最大残留限量应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

4.1.3 果胶

应符合GB 25533的规定。

4.1.4 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	深褐色或褐色
滋味及气味	具有红枣特有的滋味和香气，无异味
组织形态	均匀，无明显分层和析水，无结晶
杂 质	正常视力下无可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃折光计法）/%	38.0±2.0
总酸（以无水柠檬酸计）/%	≤ 0.55
PH值	2.80~4.00
铅（Pb）/(mg/kg)	≤ 0.8

4.4 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌 (CFU/g)	≤150			
沙门氏菌 (CFU/g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000

注：采样方案按 GB 4789.1 所规定执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可接受允许超出 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。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

7.1.1 色泽、组织形态、杂质

将被检样品摇匀后取50mL于无色透明的干净容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织形态。静置几分钟后观察有无可见杂质、沉淀及黑点。

7.1.2 滋味、气味

将被检样品摇匀后取100mL倒入200mL烧杯中，充分搅拌，嗅其味气，品尝其滋味。

7.2 理化指标检验

7.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

7.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

7.2.3 PH 值

按GB 5009.237规定的方法测定

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

7.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

7.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批规则

同一工艺，同一生产线，同一品种，同一批投料连续生产的产品为一批次，按批号抽样。

8.2 抽样方法

从每批产品中随机用抽样袋抽取样品9袋（每袋1升），其中3袋按本标准规定进行检验，留样6袋，经检验合格后方准出厂。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、PH值、菌落总数、大肠菌群、酵母和霉菌。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目包括本标准4.2、4.3、4.4和5.2规定的项目

8.4.2 正常生产时每12个月应进行型式检验，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、工艺有较大变化，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。

8.5 判定规则

- 8.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。
- 8.5.2 检验结果中微生物指标有一项不符合规定时，判该批产品为不合格品。
- 8.5.3 检验结果中除微生物指标外，其他指标不符合本标准时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，复检结果全部符合本标准时，判该批产品为合格品；复检中仍有一项结果不符合，则判该批产品为不合格品。

9 包装、标签、标志、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

- 9.1.1 产品标签标注内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 本产品采用无菌透明包装袋无菌灌装，无菌透明包装袋放到钢桶或纸箱内包装。材料和容器符合相应国家卫生标准要求。
- 9.2.2 净含量按国家相关规定执行。

9.3 运输

在3~5℃条件下运输，运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。常温运输，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮，并不得接近热源。堆放平稳，严禁摔撞。

9.4 贮存

本产品应贮存在3~5℃，阴凉、干燥、通风的库房中，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。产品入库存放，必须与四周墙壁离30cm以上，离地15cm以上，中间留通风道，以木架或搁板垫隔，不得倒放，切忌靠近热源、火源和水源，严禁露天堆放、日晒、雨淋。并按入库先后，生产日期和规定品种分别堆放，堆放高度最多为6层。出库时严格遵守产品先进先出，后进后出的原则。

9.5 保质期

产品贮存于清洁卫生、无异味、有防鼠防虫设施的冷藏库内，本产品可在3~5℃条件下贮存，保质期18个月。