

Q/PLD

桂林普兰德生物科技有限公司企业标准

Q/PLD 0006S—2021

代替 Q/PLD 0006S-2019



果蔬调味酱

食品安全企业标准备案号
450884 S-2021
有效期至 2026 年 9 月 28 日

2021 - 09 - 13 发布

2021 - 10 - 04 实施

桂林普兰德生物科技有限公司

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。

本文件代替Q/PLD 0006S-2019《果蔬调味酱》。与Q/PLD 0006S-2019相比，本文件主要变化如下：

——辅料增加了奶粉、风味固体饮料、炼奶、稀奶油、人造黄油、蜂蜜、紫薯粉等；

——更新了引用文件；

本文件由桂林普兰德生物科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：胡秋萍、张小立、陈乐、魏英、梁红娟。

果蔬调味酱

1 范围

本文件规定了果蔬调味酱的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以水、新鲜蔬菜、水果为主要原料，经预处理、蒸煮、制浆，添加辅料（风味预拌粉、白砂糖、奶粉、风味固体饮料、炼奶、稀奶油、人造黄油、蜂蜜、紫薯粉等）中的一种或数种，再混合、包装等工艺加工而成的非即食半固体调味料

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
- 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 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 13102 食品安全国家标准 炼乳
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 3611 甘薯全粉

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 新鲜蔬菜、水果

应品质正常，无腐烂变质，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.3 风味预拌粉、风味固体饮料

应符合GB 7101的规定。

4.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.5 奶粉

应符合GB 19644的规定。

4.1.6 炼乳

应符合GB 13102的规定。

4.1.7 稀奶油

应符合GB 19646的规定。

4.1.8 人造奶油（人造黄油）

应符合GB 15196的规定。

4.1.9 紫薯全粉

应符合NY/T 3611的规定。

4.1.10 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

4.1.11 其他辅料

应符合国家相关标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有各品种应有的色泽，色泽正常
形态	酱质均匀，粘稠适度
气味和滋味	具有各品种应有的滋味和气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 80.0
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	≤ 2.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.4
铅（Pb）/(mg/kg)	≤ 1.0
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。	

4.4 微生物要求

应符合表3规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定，均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10 000 CFU/g
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。				
注2：样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取适量样品置于清洁的烧杯中，观察其色泽、形态、杂质，然后嗅其气味、品其滋味。

7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3 总酸

按GB/T 5009.40规定的方法测定。

7.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.6 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

7.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.8 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

7.9 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10 规定的方法检验。

7.10 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料，同一工艺配方，在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批次。

8.2 抽样

8.2.1 抽样基数不得少于 200 瓶（袋），在同批产品中随机抽取样本 12 瓶（袋），将所抽样本分为 2 份，一份供检验用，另一份留样作备查。

8.2.2 样本应贴有产品名称、生产日期及批号、抽样日期及地点、抽样人姓名的标签。

8.2.3 微生物检验的抽样按 GB 4789.1 的规定进行。

8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目包括感官要求、净含量、水分、总酸。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

——产品正式生产时；

——产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；

——产品停产半年以上，恢复生产时；

——出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

——国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括本文件 第 4.2、4.3、4.4 条及第 5 章中规定的项目、标签及净含量。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件 时，判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中若微生物指标有不符合本文件 规定时，判该批产品为不合格，不得复检；检验结果中微生物指标检验符合本文件 要求，其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复检，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

9 标签标志、包装、运输和贮存

9.1 标签标志

9.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

9.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉干燥、无异味、无污染的室内，离地、离墙存放，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。

9.5 保质期

在符合上述包装、贮存、运输条件下保质期为12个月。
