

Q/GRM

广西天峨县果然美食品有限公司企业标准

Q/GRM 0001S—2022

代替 Q/GRM 0001S-2019



龙滩珍珠李果汁饮料

Longtan pearl plum juice beverage



2022-01-01 发布

2022-03-10 实施

广西天峨县果然美食品有限公司

发布



前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

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。

本文件代替Q/GRM 0001S—2019；

本文件与原文件的区别是：

——将前言GB/T 1.1—2009修订为GB/T 1.1—2020；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对标准用语进行了修改；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对第2章“规范性引用文件”的引导语进行了修订。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院、广西天峨县果然美食品有限公司。

本标准主要起草人：李明娟、游向荣、张雅媛、黄展文、范明忠、王艳丽、王颖、卫萍、周葵。

本标准于2022年1月1日发布，2022年3月10日实施。

龙滩珍珠李果汁饮料

1 范围

本文件规定了龙滩珍珠李果汁饮料的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工卫生要求、检验方法、检验规则及产品包装、标签、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以水、龙滩珍珠李果汁（浆）为主要原料，添加白砂糖和选择性添加食品添加剂（柠檬酸、维生素C、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、 β -环状糊精、山梨酸钾、胭脂红、安赛蜜），经称料、调配、均质、杀菌、灌装、冷却等工艺而制成的原果汁含量 $\geq 20\%$ 的龙滩珍珠李果汁饮料。

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 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.180	食品安全国家标准 食品添加剂 β -环状糊精
GB 1886.220	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
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 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.13	食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
 GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
 GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
 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 饮料通用分析方法
 GB/T 12456 食品中总酸的测定
 GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

龙滩珍珠李

天峨县从当地野生李中选育的李果新品种，因结果密集，挂在枝条酷似串串珍珠，盛产于我国第二大水电站（龙滩水电站）所在地，故取名龙滩珍珠李。品种审定编号：桂审果 2009006 号，是农业部农产品地理标志登记水果。果型小，果实近圆形，果面紫红色，果粉厚，果实离核，8 月上中旬成熟。

3.2

龙滩珍珠李果汁（浆）

以成熟适度的新鲜或冷藏（冻）龙滩珍珠李果实为原料，去皮去核或只去核后，加入水或不加水打浆，过滤后的滤液即为龙滩珍珠李果汁（浆）。

3.3

龙滩珍珠李果汁饮料

以龙滩珍珠李果汁（浆）为原料，加入水、白糖及其他辅料调制而成的原果汁含量 $\geq 20\%$ 的饮料。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 龙滩珍珠李：应新鲜饱满、成熟适度、风味正常、无病虫害和霉烂。污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.5 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。

- 4.1.6 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.7 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.8 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.9 β-环状糊精：应符合 GB 1886.180 的规定。
- 4.1.10 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.11 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。
- 4.1.12 安赛蜜：应符合 GB 25540 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	紫红色（果实不去皮）或淡红色
组织形态	澄清透明液体，久置后允许有少量沉淀
滋味与气味	具有珍珠李特有的风味，口感纯正，甜酸适口，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
果汁质量（质量分数）/（g/100g）	≥ 20.0
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（g/100g）	≥ 10.0
总酸（以柠檬酸计）/（g/100g）	≥ 0.15
锌、铜、铁总和*/（mg/L）	≤ 20
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.04
锡（以Sn计）*/（mg/kg）	≤ 150
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
*仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。	

4.4 微生物限量

- 4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求。
- 4.4.2 经非商业无菌生产的产品，应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10^2	10^4
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	1	10
霉菌/(CFU/mL) $\leq$	20			
酵母/(CFU/mL) $\leq$	20			
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	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为微生物可接受水平的限量值；M为微生物最高安全限量值。				

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 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 31121 规定的方法检测。

7.2 理化指标

7.2.1 果汁质量（质量分数）

根据工艺配方控制。

7.2.2 可溶性固形物

按GB/T 12143的规定进行。

7.2.3 总酸

按GB/T 12456的规定进行。

7.2.4 锌

按 GB 5009.14 规定的方法测定。

7.2.5 铜

按 GB 5009.13 规定的方法测定。

7.2.6 铁

按 GB 5009.90 规定的方法测定。

7.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.8 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

7.2.9 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

7.2.10 农药最大残留

按 GB 2763 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，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.3.3 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.3.4 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.3.5 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

8.2 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

8.3 抽样方法

在同批产品中，每批抽样基数不得少于200瓶（盒、瓶、罐），抽样数量为18瓶（盒、瓶、罐），样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.4 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验，检验项目：感官要求、可溶性固形物、总酸、商业无菌（或菌落总数和大肠菌群）、净含量及国家规定必检项目。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；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。

8.5.2 型式检验项目：型式检验项目包括本标准中第4.2、4.3、4.4、5.2规定的项目。

8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.6.2 微生物项目检验结果不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果如不符合本标准要求时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检，复检结果符合本标准要求时，判定该批产品合格，复检结果仍有项目不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家食品相关标准及规定的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时不得丢甩，产品不得直接接触地面。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

9.4.2 产品不得直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 20cm，堆码高度以提取方便为宜。

9.5 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期常温条件下为12个月。
