

Q/XDP

新宾满族自治县东星葡萄酒有限公司企业标准

Q/XDP 0001S-2023

代替 Q/XDP 0001S-2020

蓝莓果汁饮料

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

新宾满族自治县东星葡萄酒有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》和GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定

本标准代替 Q/XDP 0001S-2020《蓝莓果汁饮料》。

本标准与 Q/XDP 0001S-2020《蓝莓果汁饮料》主要差异：

----修改标准前言；

----核查了规范性引用文件；

----修改了微生物指标；

----修改了保质期；

本标准由新宾满族自治县东星葡萄酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：荆万伍、费书鹏、李佩云。

本标准所代替历次版本发布情况为：

Q/XDP 0001S-2020。

蓝莓果汁饮料

1 范围

本标准规定了蓝莓果汁饮料的要求、试验方法、检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜蓝莓、饮用水为原料，以白砂糖、果葡糖浆为辅料，添加食品添加剂柠檬酸、黄原胶、焦糖色，蓝莓经选料、清洗、熬煮、压榨、过滤、加入辅料和食品添加剂调配，再经精滤、杀菌、热灌装等工艺加工制成的蓝莓果汁饮料（果汁含量 $\geq 10\%$ ）。

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，仅所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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

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 4789.15 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 27658 蓝莓

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

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(2005)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(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

3.1.1 蓝莓：应符合 GB/T 27658 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 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.5 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.6 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 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
色泽	宝石红色
滋味、气味	具有蓝莓特有的果香，口感纯正、爽怡，甜酸适口，无异味
组织形态	透明液体，久置止后允许有少量沉淀。加入果粒的，果粒基本完整。
杂质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 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）/（%）	≥ 3.0
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≥ 1.5
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.04

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 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) ≤	20			
酵母菌/(CFU/mL) ≤	20			
沙门氏菌 (/25ml)	5	0	0	——

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

3.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取约 50ml 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

4.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

4.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中平板计数法检验。

4.3.3 霉菌、酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

4.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

4.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格产品为一批。同一批产品中随机抽取样品，样品分成两份，一份检验，一份备查。抽样数量应满足检验和备查的需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、可溶性固形物、果汁含量、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.3 果汁含量按 GB/T 31121 规定的方法测定。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品采用玻璃瓶包装，应符合 GB 4806.5 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。包装牢固，密封好，不渗漏。

6.3 运输

产品运输工具应保持清洁、卫生，运输过程中防止受潮、雨淋、高温、暴晒、重压和人为损坏。不得与有害、有异味、有腐蚀性的物品混装混运。装卸过程中应轻装轻卸，严禁抛掷。

6.4 贮存

产品应贮存在常温、清洁、干燥、通风、避光的仓库内，不得靠近热源和腐蚀性物质。低温季节应防止冻结。不得与有害、有异味的物品一起贮存。存放时应有垫离、防鼠等防护设施，堆码整齐，货物距离地面不低于 10cm，离墙不低于 20cm。

在符合上述规定贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 18 个月。

新宾满族自治县东星葡萄酒有限公司

《蓝莓果汁饮料》企业标准编制说明

一、目的

由于《蓝莓果汁饮料》无国家标准或行业标准，因此，新宾满族自治县东星葡萄酒有限公司根据中国标准化法的规定制定《蓝莓果汁饮料》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据

本标准适用于以新鲜蓝莓、饮用水为原料，以白砂糖、果葡糖浆为辅料，添加食品添加剂柠檬酸、黄原胶、焦糖色，蓝莓经选料、清洗、熬煮、压榨、过滤、加入辅料和食品添加剂调配，再经精滤、杀菌、热灌装等工艺加工制成的蓝莓果汁饮料（果汁含量 $\geq 10\%$ ）。

原料要求：

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

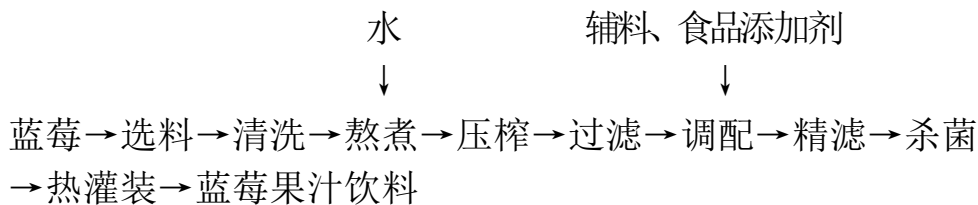
蓝莓：应符合 GB/T 27658

白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：



本标准食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》和GB 29921-2021《预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 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》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的 检测指标值	引用标准的 检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求 色泽： 滋味、气味： 组织形态： 杂质：	宝石红色 具有蓝莓特有的果香 口感纯正、爽怡，甜 酸适口，无异味。 透明液体，久置止后 允许有少量沉淀。加入 果粒的，果粒基本 完整。 无肉眼可见的外来杂 质			
2	理化指标 可溶性固形物(20℃折光计法)/(%)： 总酸（以柠檬酸计）/(g/L)： 铅（以Pb计）/(mg/L)：	≥3.0 ≥1.5 ≤0.04	≤0.05	GB 2762	严于
3	微生物指标 菌落总数/（CFU/ml）： 大肠菌群/（CFU/ml）： 霉菌/（CFU/ml）： 酵母菌/（CFU/ml）： 沙门氏菌/（25ml）：	n=5,c=2,m=10 ² , M=10 ⁴ n=5,c=2,m=1, M=10 ≤20 ≤20 n=5,c=0,m=0/25 ml	n=5,c=2,m=10 ² , M=10 ⁴ n=5,c=2,m=1,M=10 ≤20 ≤20 n=5,c=0,m=0/25 ml	GB 7101 GB 7101 GB 7101 GB 7101 GB 29921	符合 符合 符合 符合 符合

(检测项目包括感官要求、理化指标、微生物指标)