



413158S-2017



洛阳湖滨食品有限公司企业标准

Q/LHS 0002S-2017

黑梨果肉饮料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

洛阳湖滨食品有限公司 发布

前 言

本标准按照合 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求起草。

本标准由洛阳湖滨食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳湖滨食品有限公司。

本标准主要起草人：李胜利、牛成。

H N

Q B

黑梨果肉饮料

1 范围

本标准规定了黑梨果肉饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜黑梨（沙梨）为原料，经黑梨（沙梨）分选、清洗、破碎、榨汁、灭酶、离心、过滤后的黑梨（沙梨）汁，加入冰糖调配，黑梨（沙梨）经分选、清洗、去核、蒸煮、装瓶后，灌装（调配后黑梨汁）、封盖、杀菌、冷却而制成果浆含量 $\geq 20\%$ 的黑梨果肉饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 鲜黑梨（沙梨）应无腐烂无污染符合 GB2762、GB2763 中水果的要求。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
性状、色泽	果肉呈黄褐色，色泽较一致，汤色澄清，可有少量果肉碎屑	取一定量混合均匀的被测样品，置于 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
气味、滋味	具有该品种黑梨应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	果肉组织软硬适度，大小均匀一致	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
pH值	3.0-5.0	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 10	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）g/kg	≥ 2.0	GB/T 12456
固形物含量，%	≥ 40	GB/T 10786
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
*霉菌, CFU/g	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/g	≤	10			GB 4789.15
注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
2: *霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定, 食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 规定。

3 检验

出厂检验项目包括总酸、可溶性固形物含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜黑梨（沙梨）为原料，经黑梨（沙梨）分选、清洗、破碎、榨汁、灭酶、离心、过滤后的黑梨（沙梨）汁，加入冰糖调配，黑梨（沙梨）经分选、清洗、去核、蒸煮、装瓶后，灌装（调配后黑梨汁）、封盖、杀菌、冷却而制成果浆含量 $\geq 20\%$ 的黑梨果肉饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了黑梨果肉饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

洛阳湖滨食品有限公司
2017年10月28日

H N
Q B