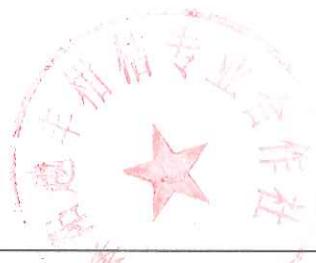
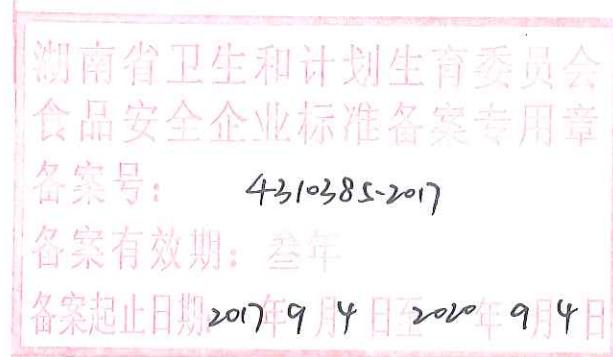


# 麻阳越丰柑桔专业合作社企业标准

Q/HMYE 0001S-2017

## 食品安全企业标准 食品工业用柑橘囊胞



2017-06-24 发布

2017-08-24 实施

麻阳越丰柑桔专业合作社 发布

## 前言

本标准依据GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由麻阳越丰柑桔专业合作社提出。

本标准起草单位：麻阳越丰柑桔专业合作社。

本标准由麻阳越丰柑桔专业合作社负责解释。

本标准主要起草人：孔欢雷、丰军民。

本标准的复审周期为三年。



## 食用工业用柑桔囊胞

### 1 范围

本标准规定了食品工业用柑桔囊胞的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜柑橘、水为原料，添加食品添加剂，经去皮、去络、去囊衣、除籽、漂洗、分离、调配、杀菌、灌装等工艺加工而成专供食品工业的柑桔囊胞。

### 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 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/T4789. 21	食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB 14881	食品安全国家标准 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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检测规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

柑橘应新鲜、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定，其他原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

色泽	橘黄色	取一定量混合均匀的被测样品置50mL无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，品尝滋味，检查其有无异物
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
组织形态	囊胞呈悬浮状态，囊胞饱满，允许有一定比例的碎粒，久置后允许分层，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 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
固形物/(%)	≥ 50.0	GB/T 10786
pH	2.5~4.6	GB 5009. 237
铅(Pb)/(mg/L)	≤ 0.04	GB 5009. 12
农药最大残留限量	应符合 GB2763 的规定	GB2763

### 3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(CFU/mL)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤			10		GB 4789. 15
酵母/(CFU/mL) ≤			10		GB 4789. 15

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	--	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789. 10 第二法

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 14.02.03 的规定。

### 3.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF1070规定的方法测定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一生产日期、同一投料、同一班次、同一生产线，包装完好的产品为一批。

### 5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 1000mL 的样品，分为两部分，一部分用于检验，一部分留存备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、固体物、pH、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

### 5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，当出现下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

### 5.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对留样进行复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 在包装上应标明使用用途“食品工业用”。

6.1.3 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T14187 的规定。

### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

### 6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 12 个月。