

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

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4310385-2017
备案有效期：叁年
备案起止日期：2017年9月4日至2020年9月4日

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。



生和
企业

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桔、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

柑桔应新鲜、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 5 0 m L 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	2.5~4.0	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 ^a 及限量（CFU/mL）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	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
^a 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 ^a 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
^a 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、固形物、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。