

湘西老爹生物有限公司企业标准

Q/ WADB 0019S-2024

食品安全企业标准 NFC 蜜桔汁



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4331345-2024

备案日期: 2024年 5 月23 日

湖南省卫
食品安全企

2024-04-15 发布

2024-05-15 实施

湘西老爹生物有限公司 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。

本标准由湘西老爹生物有限公司提出。

本标准由湘西老爹生物有限公司。

本标准由湘西老爹生物有限公司负责解释。

本标准主要起草人：刘邦夫、严友兵、李伟、刘青春。

本标准的有效期三年。



NFC 蜜桔汁

1 范围

本标准规定了 NFC 橙汁的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以非浓缩还原蜜桔汁为原料，不加糖，不添加食品添加剂，经调配、杀菌、灌装等工艺生产而成 100% 的果汁。

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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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. 5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009. 16	食品中锡的测定
GB/T 5009. 34	食品中亚硫酸盐的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB 12695	饮料企业良好卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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》

国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应食品安全标准和有关规定。

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	颜色均匀一致	打开包装立即嗅其气味，品其滋

滋味与气味	具有产品固有的滋味与香气，无异味	味。并取 50ml 混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质
组织形态	均匀的浑浊液，久置后允许果肉沉淀，允许有分层存在	
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
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	≥	8.0 GB 12143
总酸（以柠檬酸计）/（%）	≤	1.0 GB/T 12456
铅（Pb）/（mg/L）	≤	0.04 GB 5009.12
锡 ^a （Sn）/（mg/L）	≤	150 GB/T 5009.16
二氧化硫残留量（SO ₂ ）/（mg/kg）	≤	10 按 GB/T 5009.34
a: 仅适用于镀锡薄板容器包装的食品		

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 (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 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌	5	0	0	-	GB 4789.36
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.5 农药残留

应符合 GB2763 的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.7 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 GB12695 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

每批随机抽取 12 个最小独立包装, 6 个供感官指标、理化指标、净含量检验, 2 个供微生物检验, 另 4 个留做备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、可溶性固型物、果汁含量、果粒含量、总酸、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

标签应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定, 标注阿斯巴甜含苯丙氨酸。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 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害, 且应符合 GB9683、GB/T17590 要求。

6.2.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染; 运输时应防潮、防暴晒; 严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

应保持干燥、通风、阴凉、防污染, 应存放与清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中, 不得与有毒、有害、在异味物品混存。应按品种分别存放, 防止挤压等损伤。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下, 保质期为 6 个月。