

DBS45

广 西 壮 族 自 治 区 地 方 标 准

DBS 45/009—2013

食品安全地方标准 食品工业用荔枝汁

2013-12-26 发布

2014-03-01 实施

广西壮族自治区卫生厅 发 布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西出入境检验检疫局检验检疫技术中心提出。

本标准起草单位：广西出入境检验检疫局检验检疫技术中心

本标准主要起草人：陈立军、赵永锋、吕春秋、罗兆飞、刘军义、胡卓炎、宁进辉、陈铭裕。

食品工业用荔枝汁

范围

本标准规定了食品工业用荔枝汁的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以新鲜荔枝为原料，采用去皮去核、破碎、压榨获取的、经过滤、杀菌、冷却、灌装等加工工序制成的荔枝汁。仅适用于食品工业用。

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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 12695 饮料企业良好操作规范
- GB/T 18963 浓缩苹果汁
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

食品工业用荔枝原汁

以新鲜荔枝为原料，采用去皮去核、破碎、压榨获取的，经过滤、杀菌、冷却、灌装等加工工序制成的汁液。

食品工业用荔枝浓缩汁

荔枝汁经物理方法去除一定比例的水分获得的浓缩液。

产品分类

根据产品工艺特点，分为荔枝汁和荔枝浓缩汁两类。

要求

荔枝

荔枝应新鲜，无发霉、腐烂和虫害。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

感官要求

应符合表1规定。

感官要求

项 目	要 求
色 泽	乳白色至乳黄色
滋味与气味	具有荔枝的滋味和香气，无异味
组织形态	流动性较好、静置允许有分层和少量果肉沉淀
杂 质	正常视力无可见的杂质

理化指标

应符合表2规定。

理化指标

项 目	指 标	
	食品工业用荔枝原汁	食品工业用荔枝浓缩汁
可溶性固形物 ^a (20℃，以折光计)/%	≥ 13.0	28.0
总酸(以柠檬酸计)/g/100g	0.10~0.60	≥0.20
pH 值	4.0~6.0	≤6.0
总砷(以 As 计)/(mg/L)	≤ 0.2	0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤ 0.05	0.5
二氧化硫(以 SO ₂ 计)/(g/kg)	≤	0.05

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标	
	食品工业用荔枝原汁	食品工业用荔枝浓缩汁
不溶性固形物/% (V/V)	1.0~15.0	
其他污染物限量	应符合 GB 2762 对饮料类食品的规定	
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定	
*不溶性固形物，在可溶性固形物为 12%的条件下测定。		

微生物指标

应符合表3规定。

表1 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/mL 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	1000	5000
大肠菌群	5	2	0	10
霉菌	5	2	20	500
酵母	5	2	20	2000
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
^a 采样方案按GB 4789.1所规定执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可接受允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

检验方法

样品处理

按GB 4789.1规定的方法执行。

感官要求

1.1.1 色泽、组织形态、杂质

将被检样品摇匀后取50mL于洁净无色透明的烧杯中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织形态，观察有无杂质。

1.1.2 滋味与气味

将被检样品摇匀后取100mL倒入洁净烧杯中，充分搅拌，嗅其气味，品尝其滋味。

理化指标

1.1.3 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

1.1.4 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

1.1.5 pH值

按GB/T 10468规定的方法测定。

1.1.6 不溶性固形物

按GB/T 18963规定的方法测定。

1.1.7 二氧化硫残留量

按GB/T 5009.34规定的方法测定。

1.1.8 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

1.1.9 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

1.1.10 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

1.1.11 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

微生物指标

1.1.12 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

1.1.13 大肠菌群

按GB 4789.3 规定的方法检验。

1.1.14 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

1.1.15 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

1.1.16 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验。

食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

检验规则

组批规则

同一工艺，同一生产线，同一品种，同一批投料，同一规格连续生产的产品为一批次，按批号抽样。

抽样方法和抽样数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

出厂检验

1.1.17 产品出厂须经检验部门逐批检验。

1.1.18 出厂检验项目为感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、pH值、不溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、酵母和霉菌。

型式检验

1.1.19 正常生产时每12个月应进行型式检验，有下列情况之一进也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产1个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时。

1.1.20 型式检验项目包括本标准5.2、5.3、5.4和6规定的项目。

判定规则

1.1.21 检验指标全部符合本标准规定时，判该批产品合格。

1.1.22 检验指标中微生物指标有一项不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检。

1.1.23 检验指标中除微生物指标外，其他指标不符合本标准时，可在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判该批产品不合格。

标签、标志、包装

标签、标志

1.1.24 产品标签标注内容应符合GB 7718的规定。

1.1.25 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

包装

1.1.26 包装材料和容器应符合国家相关标准要求。

1.1.27 净含量应符合 JJF 1070 的相关规定。

运输、贮存及保质期

运输

在-18℃以下运输，防止污染，轻拿轻放，不得摔撞，不得与有毒有害、有异味的物品混装混运。

贮存

成品仓库应保持清洁卫生，在-18℃以下，产品离地、离墙存放，不得与有毒有害或其他异味物一起混放。

保质期

在-18℃以下贮存，保质期不超过24个月。
