

Q/JQH

金川启航农业有限公司企业标准

Q/JQH0001S-2026

浓缩雪梨浆



2026-07-14 发布

2026-08-07 实施

金川启航农业有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
4 检验规则	2
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	3



前 言

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《浓缩雪梨浆》标准。

本标准由金川启航农业有限公司提出。

本标准起草单位：金川启航农业有限公司

本标准主要起草人：唐茂康。



浓缩雪梨浆

1 范围

本标准规定了浓缩雪梨浆的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以雪梨为原料，经挑选、清洗、破碎、压榨、初滤、巴氏杀菌、精滤、膜过滤、浓缩、灌装而成的雪梨浆。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图形符号标志
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定（含第1号修改单）
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）
- 国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家市场监督管理总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜雪梨应洁净、无污染、无虫蛀、无霉变，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽棕褐色	取适量样品置于玻璃烧杯中，在充足自然光下，目测其色泽、组织形态/性状、杂质，并口尝其滋味，嗅其气味。
组织形态/性状	液体，均匀粘稠，久置后允许有少许沉淀	
滋、气味	具有本产品固有的香气和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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℃,以折光计)/(g/100g) $\geq$	50	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g) $\geq$	0.4	GB 12456
铅(以 Pb 计)/(mg/L) $\leq$	0.49	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌/(CFU/g)	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	20				
^a 样品的采样和处理按照GB 4789.1执行。					

3.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
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
n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超过m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项为技术要求中规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1.0Kg（不低于8个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2.0kg（不低于16个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家市场监督管理总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图形符号标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠、无异味的库房中。食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月。

