

ICS

Q/JJW

广西佳加味食品科技有限公司企业标准

Q/JJW 0001S—2024

壮乡皇柠檬酱

2024-04-08 发布

2024-05-12 实施

广西佳加味食品科技有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西佳加味食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄秀红。

本标准于2024年4月8日发布，2024年5月12实施。

壮乡皇柠檬酱

1 范围

本文件规定了壮乡皇柠檬酱的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜柠檬为主要原料，添加大蒜（蒜蓉）、食用盐、白酒为辅料，经原料挑选、清洗、破碎、配料、腌制、灌装等工艺加工制成的壮乡皇柠檬酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4789.4 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 24700 大蒜 冷藏
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB/T 29370 柠檬
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- NY/T 1885 绿色食品 米酒

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 壮乡皇柠檬酱

配料：柠檬、大蒜（蒜蓉）、食用盐、白酒。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 柠檬果

应符合GB/T 29370的规定。

5.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.3 大蒜

应符合GB/T 24700的规定。

5.1.4 米酒

应符合NY/T 1885的规定。

5.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
气味和滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味
组织形态	呈半固态酱状的混合物，无霉变
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	80
食盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	20
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8

表 2（续） 理化指标

项 目	指 标
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

5.4 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（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出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。				

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB 31644-2018中3.2条规定的方法检验。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

8.2.2 食盐

按GB 5009.44规定的方法进行测定。

8.2.3 铅

按 GB 5009.12规定的方法进行测定。

8.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批次原料，同一班次，同一生产线生产的同一品种、同一规格，包装完好的产品为一批。

9.2 抽样方法

抽样基数不得少于200瓶（袋），抽样数量为12瓶（袋），样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

9.4 出厂检验

9.4.1 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、氯化钠。

9.4.2 每批产品应经检验部门按本标准的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时；

9.5.2 检验项目为本标准 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，则判该批产品为合格。

9.6.2 除微生物指标外，检验项目检验结果如不符合本标准要求时，对不符合项目从该批次产品中加倍抽样进行复检。复检结果仍不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。微生物指标检验结果不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家食品安全的规定。

10.2.2 净含量应符合国家有关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不得摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风且周围环境无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不得直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期以标识为准。
