|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 点击此处添加ICS号 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png IMAS |

点击此处添加CCS号 |

团体标准

T/IMAS XXXX—XXXX

兴安盟沙果果汁质量要求

Quality requirements of Xingan League Shaguo juice

征求意见稿

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

内蒙古标准化协会  发布

1. 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。

本文件由内蒙古科右前旗金口味食品有限公司提出。

本文件由内蒙古标准化协会归口。

本文件起草单位：内蒙古科右前旗金口味食品有限公司、河北科技大学、内蒙古质量和标准化研究院、兴安盟食品药品检验检测中心、兴安盟产品质量计量检测中心。

本文件主要起草人：杜进民、李东杰、李丽、郭振迎、孔阳琦、谢佳瑶、吴浩然。

兴安盟沙果果汁质量要求

* 1. 范围

本文件规定了沙果果汁的可溶性固形物、总糖、酸度、维生素C含量及卫生安全指标。

本文件适用于沙果果汁的生产与流通。

* 1. 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 食品添加剂使用卫生标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品卫生微生物学检验菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品卫生微生物学检验大肠菌群测定

GB 4789.15 食品卫生微生物学检验霉菌测定。

GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.157 食品安全国家标准 食品有机酸的测定

GB 5009.239-2016 食品安全国家标准 食品中酸度的测定

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 10789 饮料通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准

GB/T 18932.18-2003 蜂蜜中羟甲基糠醛含量的测定方法液相色谱-紫外检测法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

沙果果汁 shaguo juice

采用浸提工艺提取沙果中的汁(浆)液，然后加入适量的水等辅料，制成的含有原水果果肉内可溶性固形物并具有原水果色、香、味的沙果汁液。

* 1. 质量要求
		1. 感官要求

感官要求应符合表1规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 色泽 | 具有该品种经糖渍后所应有的天然色泽 |
| 组织形态 | 块型完整、糖分渗透均匀，有透明感，大小、厚度基本一致，无较大表面缺陷 |
| 滋味与气味 | 具有该品种应有的滋味与气味，酸甜适口，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

* + 1. 理化要求

理化要求应符合表2规定。

1. 理化要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 原果汁含量， g/100mL | ≥10 |
| 水分 | ≤95 |
| 总糖，% | ≥5 |
| 酸度，% | 3.0～3.5 |
| 维生素C（mg/100g） | 3.5～4.0 |
| 净含量，g | 按包装标识规定。负偏差符合国家包装商品计量规定 |

* + 1. 卫生要求

沙果果脯中农药和污染物限量指标应符合GB 2762和GB 2763及相关标准的规定。

* 1. 检验方法
		1. 原料处理

应符合GB 17325规定。

* + 1. 滋味与气味

嗅其气味，品尝其滋味。具有沙果固有的滋味与香气，无异味。

* + 1. 水分

按照GB 5009.3规定的方法测定。

* + 1. 可溶性总固形物

按照GB/T 12143规定的方法进行检验。

* + 1. 总糖

按照GB/T 10782-2006规定的方法测定。

* + 1. 酸度

按照GB 5009.239-2016规定的方法进行检验。

* + 1. 维生素C含量测定

按照GB 5413.18-2010规定的方法测定。

* + 1. 菌落总数

按照GB 4789. 2-2016规定执行。

* + 1. 大肠菌群

按照GB 4789. 3-2016规定执行。

* + 1. 沙门氏菌

按照GB 29921规定执行。

* + 1. 农药残留

按照GB 2763规定执行。

* + 1. 霉菌

按照GB 4789.15规定执行。

* + 1. 食品添加剂

按照GB 2760规定的方法测定。

* + 1. 净含量

按照JJF 1070中有关规定执行。

* + 1. 污染物

按照GB 2762规定执行。

* 1. 检验规则
		1. 组批

以相同材料、相同的生产工艺、连续生产或同班次生产的产品为一批。

* + 1. 采样

从生产线或成品库内随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需求。

* + 1. 出厂检验

出厂检验项目为第4章要求的全部项目。

* + 1. 判定规则

所检项日检验结果均与本文件规定指标一致判定为合格产品。

有任何指标不符合本文件规定的要求时，可以从双倍量的包装中抽取样品进行复检，复检结果即使有一项指标不符合标准要求，则判该批产品不合格。

* 1. 标签、包装、运输、贮存
		1. 标签

包装贮运标签应符合GB/T 191和GB 10789的要求。预包装标签按GB 7718和GB 10789的规定执行。营养标签按GB 28050的规定执行。

* + 1. 包装

本品装于适当的容器内封存，应牢固密封。包装应符合国家有关食品包装卫生规定。应符合GB 10789的规定。

* + 1. 运输

运输过程应避免防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害的物质或其他有污染物品混装、混运。应符合GB 10789的规定。

* + 1. 贮存

贮存场所应清洁、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、避免日光直晒。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性等污染物混合存放。应符合GB 10789的规定。

