



412487S-2022



博爱县喜家家食品有限公司企业标准

Q/BXS 0009S-2022

蔬菜汁

2022-09-06 发布

2022-09-06 实施

博爱县喜家家食品有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县喜家家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜黎明。

H N

Q B

蔬菜汁

1 范围

本标准规定了蔬菜汁的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜[洋葱、芹菜、生姜、大蒜、大葱、番茄、莲藕、大白菜、小白菜、油菜、油麦菜、西芹、冬瓜、黄瓜、佛手、西葫芦、胡萝卜、生菜、卷心菜、紫甘蓝、茼蒿、茭白、西兰花、西红柿、黄秋葵、甜椒、莴苣、苦瓜、玉米、豌豆、青豆、白萝卜]中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、榨汁，加入或不加入食用盐、白砂糖中的一种或几种，经调配或不调配、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的蔬菜汁（蔬菜汁质量分数为100%）。

产品根据所用原料的不同分为：单一型产品、复合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

2.3 理化指标

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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.025	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4

^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜[洋葱、芹菜、生姜、大蒜、大葱、番茄、莲藕、大白菜、小白菜、油菜、油麦菜、西芹、冬瓜、黄瓜、佛手、西葫芦、胡萝卜、生菜、卷心菜、紫甘蓝、茼蒿、茭白、西兰花、西红柿、黄秋葵、甜椒、莴苣、苦瓜、玉米、豌豆、青豆、白萝卜]中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、榨汁，加入或不加入食用盐、白砂糖中的一种或几种，经调配或不调配、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的蔬菜汁（蔬菜汁质量分数为 100%）。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

博爱县喜家家食品有限公司

Q B