

# DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB 33/ 3005—2015

---

食品安全地方标准  
现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品

2015-09-10 发布

2015-12-10 实施

---

浙江省卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准为首次发布。

本标准的附录A为规范性附录。

# 食品安全地方标准

## 现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品

### 1 范围

本标准适用于餐饮服务场所制作的现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 现榨果蔬汁

以新鲜水果、蔬菜为原料，通过压榨等方法，现场制作、供顾客直接饮用的果蔬汁饮品。不包括浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮品。

##### 2.1.1 现榨纯果蔬汁

以新鲜水果或蔬菜为原料，不添加任何辅料（包括水）和食品添加剂，现场加工制成的饮品。

##### 2.1.2 现榨调和果蔬汁

以新鲜水果或蔬菜为主要原料，可添加适量的符合相关食品安全标准的饮用水、蜂蜜、白砂糖等辅料，不添加浓浆、浓缩汁、果蔬粉和食品添加剂，现场加工制成的饮品。

#### 2.2 五谷杂粮饮品

以谷类、豆类等五谷杂粮及其制品为主要原料，不添加食品添加剂，现场制作、供顾客直接饮用的饮品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 **水果**：应新鲜，无腐烂，无虫蛀，无破损，且符合相应的食品安全国家标准和相关规定。

3.1.2 **蔬菜**：应新鲜，无腐烂，且符合相应的食品安全国家标准和相关规定。

3.1.3 **五谷杂粮及其制品**：应无腐败变质，无霉变，无虫蛀，无杂质，且符合相应的食品安全国家标准和相关规定。

3.1.4 **其它原辅料**：应符合相应的食品安全国家标准及相关规定。

#### 3.2 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
色 泽	具有相应产品应有的色泽，色泽均匀	取适量混合均匀的样品于50mL无色透明烧杯中。在自然光下观察其色泽、组织状态，检查其有无杂质，闻其气味。用温开水漱口，品尝其滋味。
组 织 状 态	液体均匀，允许有果肉、杂粮碎末漂浮或沉淀，表面可漂浮泡沫	
滋 味、气 味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 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
脲酶 <sup>a</sup>	阴性	GB/T 5009.183
氰化物 <sup>b</sup> (以HCN计) / (mg/L) ≤	0.05	GB/T 5009.48
<sup>a</sup> 仅限于以大豆为原料的饮品。 <sup>b</sup> 仅限于以杏仁等为原料的饮品。		

### 3.4 污染物和真菌毒素限量

3.4.1 现榨果蔬汁污染物限量应符合GB 2762中果蔬汁类要求，五谷杂粮饮品污染物限量应符合GB 2762中其他饮料类的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

### 3.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量	检测方法
沙门氏菌	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ≤	100 CFU/mL	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 随机抽取一份待销样品盛装于灭菌容器密封，并于4℃以下冷藏保存和运输，致病菌项目必须在4小时内进行检测。		

### 3.6 食品添加剂

现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品加工过程中不得使用食品添加剂，原料带入的食品添加剂残留应符合GB 2760相关规定。

## 4 加工过程卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》(国食药监食〔2011〕395号)及本附录A的规定。

## 5 标识

应在餐桌或饮料单等显著位置标识产品名称、配料等信息，采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料，不得声称为现榨饮品。

## 附录 A

## (规范性附录)

## 现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品加工卫生要求

## A.1 场所及设施要求

A.1.1 应分别设置专用的现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品的加工制作场所，加工场所的面积应与产品的供应量相适应。

A.1.2 加工制作场所应配备水池、冷藏设施及平滑且易清洁的操作台面等设施设备，数量和容量应与产品的供应量相适应，水池数量不应少于2个，其中1个是洗手池，现榨果蔬汁加工场所还应配备非手动洗手、消毒及干手设施。

A.1.3 配备现榨饮品专用的榨汁机、刀具、砧板等设备、工具和容器。设备、工具和容器应符合食品安全要求，榨汁机应选用易拆卸、易清洗的产品。

## A.2 卫生管理和人员要求

A.2.1 制定现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品的原料采购、贮存、加工、供应卫生管理制度。

A.2.2 根据产品特点，制定现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品各加工工序的具体操作方法和要求，明确加工操作过程的时间、温度等关键环节的控制要求及职责，并由专人负责加工制作。

A.2.3 从业人员应经过体检、食品安全知识培训并持有有效的健康证明方可上岗。建立从业人员每日健康晨检制度，凡患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病，以及发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

A.2.4 从业人员进入加工场所时应穿戴清洁的工作衣帽，操作前、操作中以及接触不洁物品后应洗手。制作现榨果蔬汁的操作人员还应佩戴一次性口罩，并进行手部消毒。

## A.3 原辅料要求

A.3.1 原辅料的安全要求按3.1执行。

A.3.2 建立食品原辅料的采购查验和索证索票制度。做好原辅料验收登记工作，台帐完整，拒绝接收不符合食品安全国家标准及相关规定的原辅料。

## A.4 加工供应过程要求

A.4.1 在原料清洗、压榨或蒸煮以及供应前，应检查原辅料或成品的感官性状，发现有异常的，不得加工供应。

A.4.2 要遵循先清洗后加工的原则，采用安全有效的清洗方法，去除蔬菜、水果表面污垢、病原物质，并用流动饮用水冲洗。可以用洗涤剂或消毒剂清洗蔬菜和水果，使用的洗涤剂或消毒剂应符合食品安全要求，合理控制消毒液浓度和消毒时间。经洗涤剂或消毒剂处理后的蔬菜和水果必须再次用流动饮水冲洗，以减少化学物质残留。未经清洗的蔬菜、水果不得放入榨汁区。

A.4.3 五谷杂粮饮品应烧熟煮透，并按以下方式供应：

(a)烧熟后立即供应；

(b)烧熟后盛放于保温设备中，确保饮品中心温度保持在60℃以上，当天制作当天供应；

(c)烧熟后2小时内将饮品中心温度降到10℃以下，当天制作当天供应。

A.4.4 现榨果蔬汁饮品应即时供应，不得供应隔顿、隔夜饮品。如存放在10℃至60℃条件下的，制作到供应时间不应超过2小时。

A.4.5 存放在高于 60℃或者低于 10℃条件的，存放期间应定时采用温度监测装置监测温

度，并做好温度记录。

A. 4. 6 制作现榨果蔬汁、食用冰的水，应使用瓶(桶)装饮用水以及符合相关规定的净水设备处理的水或经煮沸的生活饮用水。

A. 4. 7 除因果蔬原料水分较少而需要在加工中适量加水的现榨调和果蔬汁外，制作现榨纯果蔬汁不得加水。

A. 4. 8 制作现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品严禁掺杂、掺假、使用非食用物质，现制饮品现场加工过程中不得使用食品添加剂。

#### A. 5 设备、工具和容器清洁要求

A. 5. 1 现制饮品操作前，应检查设备、工具和容器的清洁状况，设备、工具和容器使用后应及时清洗并保持清洁。存放饮品的容器以及制作现榨果蔬汁的设备、工具在每餐次使用前还应消毒，并在专用保洁设施内存放。

---