

ICS 67.080.10

X 24

Q/NLG

海南省食品安全企业标准

Q/NLG 0004S—2020

速冻水果浆（汁）

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 46 00455-2020
有效期: 2020年3月3日
至 2023年3月2日

2020-02-10 发布

2020-02-20 实施

海南南绿果食品有限公司 发布

前 言

本标准由海南南绿果食品有限公司提出。
本标准由海南南绿果食品有限公司起草。
本标准主要起草人：吴第祥、陈成执。
本标准首次发布。

速冻水果浆（汁）

1 范围

本标准规定了速冻水果浆（汁）的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以新鲜水果为原料，经挑选、清洗、消毒、去皮核（日、籽）、打浆（汁）、灌装、速冻等工艺制成的速冻水果浆（汁）的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1.1 根据采用原料的不同，分为木瓜、芒果、菠萝、杨桃、龙眼、番石榴、荔枝、火龙果、金桔、菠萝蜜、番木瓜、草莓、柠檬、人心果等速冻水果浆（汁）。

3.1.2 按生产工艺分为即食类和食品工业类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜水果：各种水果的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，大小基本均匀，无虫蛀、无畸形、无污染、无腐烂。各种水果原料的污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	解冻后为果蔬浆应有的色泽	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，等其解冻后，品其滋味
滋味与气味	解冻后应具有相应果蔬特有的气味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后为浆状	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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），%	≥ 7.0	解冻后按GB/T 12143执行
冻品中心温度，℃	≤ -18	SB/T 10379
总种（以As计），mg/kg	≤ 0.5	解冻后按GB 5009.11执行
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	解冻后按GB 5009.12执行

4.4 微生物限量

即食类应符合表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/25g 或 ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g 或 ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g 或 ml	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g 或 ml ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g 或 ml ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

表3 微生物限量 (续)

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或 ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g 或 ml	1000CFU/g 或 ml	GB 4789.10 第二法

注: 样品的处理及采集是解冻后按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按JJF 1070规定方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样, 不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg, 抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于微生物指标检验, 1/4用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验, 检验合格后, 在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目: 感官、净含量、冻品中心温度、标签等为每批必检项目, 其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每年进行一次, 检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- 长期停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时, 判该批产品为不合格品, 不得复检。除微生物指标外, 其它项目检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

内包装材料用塑料袋包装，应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

7.3 运输

产品在运输中应轻装轻放，运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；运输过程中防止日晒雨淋，严禁与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品同运。

7.4 贮存

产品应贮存于通风干燥的仓库内，应贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品放置在一起。

8 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期为18个月。