

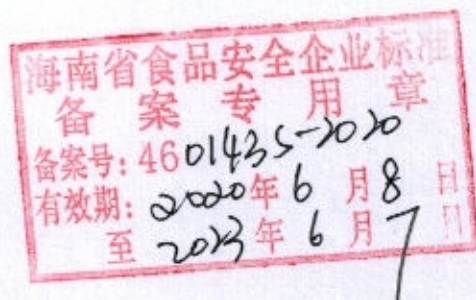
ICS 67.040
X 80

Q/HNFY

海南省食品安全企业标准

Q/HNFY 0001S—2020

水果冻



2020-06-01 发布

2020-06-05 实施

海南赋钰科技有限公司 发布

前 言

本标准由海南赋钰科技有限公司提出。
本标准由海南赋钰科技有限公司起草。
本标准主要起草人：王微、莫雨锶。
本标准为首次发布。

水果冻

1 范围

本标准规定了水果冻的技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于将椰子果（不完全除青皮）开壳取水，添加椰子水、果冻粉（食用葡萄糖、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾）、白砂糖、水果浆等原辅料，经熬煮、冷却、倒入椰子果或塑料包材中，再经封盖、包装、冷藏等生产工艺制成的水果冻的生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29602 固体饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 490 椰子果
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
 3.1.2 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
 3.1.3 果冻粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
 3.1.5 水果浆：应符合 GB 17325 的要求。

3.2 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	椰子壳包装的含椰子肉为正常色泽；内容物呈原料特有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷盘中，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，品其滋味
滋味与气味	呈产品原料特有的滋味和气味，无其它异味	
性 状	内容物呈凝胶状或半流体凝胶状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表3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），%	≥ 2.0	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 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/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定进行测定。

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品内包装用带椰子肉的椰子壳包装或塑料制品包装，椰子壳包装应用新鲜干净的椰子壳；塑料制品包材应符合GB 4806.7的规定。外包装采用瓦楞纸箱或泡沫箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的规定；泡沫箱应卫生、清洁。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁的冰柜内。贮存温度为0~5℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为21天。

