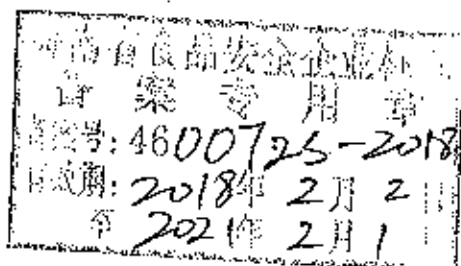


Q/TSL

海南省食品安全企业标准

Q/TSL 0002S—2018

盐腌水果



2018-01-10 发布

2018-01-20 实施

海南土生佬食品贸易有限公司 发布

前 言

本标准由海南土生佬食品贸易有限公司提出。

本标准由海南土生佬食品贸易有限公司起草。

本标准同时适用琼海嘉积上涌土生佬食品加工厂，地址：海南省琼海市嘉积镇上涌墟矿泉街潘阳宅。

本标准主要起草人：潘星燕、林丽。

本标准为首次发布。

盐腌水果

1 范围

本标准规定了盐腌水果的技术要求、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、贮存的要求。

本标准适用于以新鲜水果（桔子、柠檬等）为主要原料，经清洗、滤干水、食盐腌制、包装等加工而制成的非直接食用盐腌水果的生产控制、检验和贮运等环节。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 食品中铝的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12947 鲜柑橘
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29370 柠檬
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜柑橘：应符合 GB/T 12947 的要求。
- 3.1.2 柠檬：应符合 GB/T 29370 的要求。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.4 食盐：应符合 GB 2721 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	呈桔子或柠檬腌制后特有的色泽	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，品其滋味
滋味与气味	具有桔子或柠檬腌制后特有的香味和滋味，无异味	
性 状	腌制后有少量的水分，桔子或柠檬果型基本较好或凹陷	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
固形物, g/100g	≥	40.0 GB/T 10786
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	25.0 GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.0 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	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤	1000 GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤	30 GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	20 GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20 GB 4789.15
沙门氏菌	≤	0/25g GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤	0/25g GB 4789.10

注：样品的采集及处理按 GB 4789.1 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，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、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。

5.2 抽样

每批随机抽取12个单包装（不少于2kg），其中6个单包装做感官、净含量和理化指标的检验。2个单包装用于微生物检验。另4个单包装留样备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

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。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

内包装用玻璃瓶或塑料瓶包装，包装应符合GB 4806.1及GB 4806.5或GB 4806.7的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。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。

6.3 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。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为36个月。