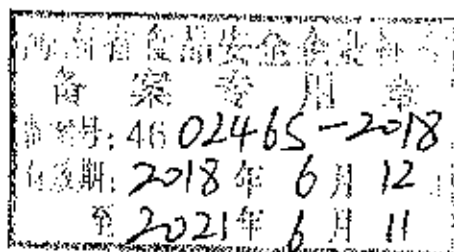


# Q/QHYS

## 海南省食品安全企业标准

Q/QHYS 0001S—2018

### 速冻水果汁



2018-05-10 发布

2018-06-10 实施

琼海椰申食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由琼海椰申食品有限公司提出。  
本标准由琼海椰申食品有限公司起草。  
本标准主要起草人：刘原、刘丙章。  
本标准为首次发布。

# 速冻水果汁

## 1 范围

本标准规定了速冻水果汁的技术要求、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（目、籽）、破碎、榨汁、灭菌、灌装、速冻等工艺制成的食品工业原料加工的速冻水果汁的生产控制、检验、贮存等环节。

## 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 4789.4 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 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 4806.7 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
- SB/T 10379 速冻调制食品
- 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 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，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。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 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	解冻后为水果汁应有的色泽	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	解冻后应具有相应水果特有的气味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后为果汁状，允许有少量果肉沉淀出现在底部	
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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	解冻后按GB 5009.11执行
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	解冻后按GB 5009.12执行

### 3.4 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.10 平板计数法

注：n为同一批次产品应采集的样品件数，c为最大可允许超出m值的样品数，m为致病菌指标可接受水平的限量值，M为致病菌指标的最高安全限量值。解冻后按GB 4789.1规定采样。

### 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。

## 5.2 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。

## 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：感官、净含量、冻品中心温度等为每批必检项目，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) 食品安全监督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

内包装材料用塑料袋包装，应符合GB 4806.1、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。

### 6.3 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、有害、有腐蚀的化学物品同运。

### 6.4 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、有害、有腐蚀的化学物品放置在一起。

## 7 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期为18个月。

---