

ICS 160.140.10

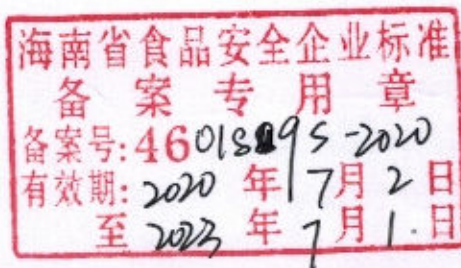
X 55

Q/BGSH

海南省食品安全企业标准

Q/BGSH 0009S—2020

速冻甘蔗汁



2020-07-01 发布

2020-07-18 实施

海南冰果师生物科技有限公司

发布

前 言

本标准由海南冰果师生物科技有限公司提出。
本标准由海南冰果师生物科技有限公司起草。
本标准主要起草人：林钰杰、卢廷轩、符娇美。
本标准为首次发布。

海南省
市场监督管理局

速冻甘蔗汁

1 范围

本标准规定了速冻甘蔗汁的技术要求、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、贮存、保质期的要求。

本标准适用于以新鲜甘蔗为原料，经原料筛选、压榨、过滤制成原汁、包装、速冻等生产工艺制成的食品原料速冻甘蔗汁的生产控制、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 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 大肠菌群测定
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 3271 甘蔗等级规格
- SB/T 10379 速冻调制食品
- 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75号《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



选用新鲜甘蔗料，无虫害、无腐烂变质，无虫害、无腐烂变质，符合 GB/T 10498 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	试验方法
色 泽	浅绿色至黄褐色	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，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	具有甘蔗特有的气味和滋味，无异味。	
性 状	冻结状，解冻后为汁液状	
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 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
冻品中心温度 ℃	-18	SB/T10379
可溶性固形物 (20℃折光计法), g/100g \geq	12	GB/T 12143
pH	4.8~5.5	GB 5009.239
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.04	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg \leq	0.05	GB 5009.15
六六六, mg/kg \leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg \leq	0.05	GB/T 5009.19

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	1	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB/T 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g \leq	100				GB 4789.15
酵母, CFU/g \leq	100				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	0	—	GB 4789.10
大肠埃希氏菌 O157: H7/NM	5	0	0	—	GB 4789.36
样品的采样及处理按 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,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,同时速冻过程应使产品迅速通过最大冰晶区并且中心温度达 -18°C 后完成速冻。

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

产品出厂前需进行出厂检验,检验合格并签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官、净含量、中心温度、菌落总数、大肠菌群和标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,正常生产时每年进行一次,检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 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。微生物指标一项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

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品内包装袋采用塑料袋包装应符合 GB 4806.7 的规定或按合同规定包装。运输包装采用纸箱应符合 GB/T6543 的要求。包装规格按客户和市场要求包装。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；装运产品前应将厢体温度降至 -10°C ，运输期间，车辆温度应保持 -15°C 以下。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。

6.4 贮存

产品应贮存于通风干燥的仓库内，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。

7 保质期

在符合本标准要求条件下，产品保质期为 18 个月。
