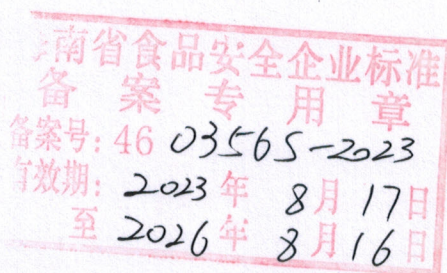


# Q/HM

## 海南省食品安全企业标准

Q/HM 0002S—2023  
代替 Q/HM 0002S—2020

### 速冻水果浆（汁）



2023 - 08 - 20 发布

2023 - 08 - 25 实施

海南豪蜜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HM 0002S—2020《速冻水果浆（汁）》。

本标准与Q/HM 0002S—2020相比，主要变化如下：

——按GB 2762《食品安全国家标准 食品中染污限量》修改污染物指标。

本标准由海南豪蜜食品有限公司提出。

本标准由海南豪蜜食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邢吉、陈超、莫峰维。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WZHM 0002S—2020。



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。即食类产品每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。食品原料每批产品抽样数量不少于3个独立包装（总量不少于2kg），2个包装样品用于感官检查、理化指标检验，1个包装样品用于留样，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：感官要求、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。

### 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。

- 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。

### 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

产品标签应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。



## 7.2 包装

产品包装材料应符合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

运输车辆应保持清洁，产品装运前，应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$ ，运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。运输过程中防止日晒雨淋，产品搬运应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压，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

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内，冷库应定期清扫、消毒。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

在符合本标准的要求下，产品保质期为18个月。

---

