

海南省食品安全企业标准

Q/RR 0002S—2024
代替 Q/RR 0002S—2023

速冻果蔬汁（浆）

2024 - 05 - 10 发布

2024 - 05 - 16 实施

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/RR 0002S—2023《速冻果蔬汁（浆）》。

本标准与 Q/RR 0002S—2023 相比，主要修改如下：

——增加微生物限量中的菌落总数要求。

本标准由海南荣润食品有限公司提出。

本标准由海南荣润食品有限公司起草。

本标准主要起草人：方荣华、李冬、王俊雄。

本标准代替标准历次发布的情况为：

——Q/RR 0002S—2018、Q/RR 0002S—2021、Q/RR 0002S—2022、Q/RR 0002S—2023。

速冻果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了速冻果蔬汁（浆）的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以各种新鲜的水果或蔬菜为原料，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆等辅料，果蔬经清洗、去皮（去核）、切块、压榨、配料（或不配料）、灌装、杀菌（或不杀菌）、速冻、包装等工艺制成的食品原料用速冻果蔬汁（浆）的生产控制、检验和贮存等环节。

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/T 317 白砂糖
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 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
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- 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
- SB/T 10827 速冻食品物流规范

国家市场监督管理总局令第70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

3.1.1 新鲜水果、蔬菜：各种水果、蔬菜的品种、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。各种水果原料的污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。

3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 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	解冻后应具有相应果蔬应有的色泽	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	解冻后应具有相应果蔬特有的气味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后为粘稠的浆状，久置后允许有沉淀	
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
		不添加辅料	添加辅料	
冻品中心温度，℃	≤	-18		SB/T 10379
可溶性固形物（20℃以折光计），%	≥	4.0	7.0	解冻后按GB/T 12143执行
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.02		解冻后按GB 5009.12执行
六六六，mg/kg 或 L	≤	0.05		解冻后按 GB/T 5009.19 执行
滴滴涕，mg/kg 或 L	≤	0.05		解冻后按 GB/T 5009.19 执行

3.4 微生物限量

应符合表3、表4的规定。

表 3 不杀菌产品微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

表3 不杀菌产品微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g 或 mL	1 000 CFU/g 或 mL	GB 4789.10

注：样品的处理及采集是解冻后按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

表4 杀菌产品微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或 mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g 或 mL	5	2	2.5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g 或 mL	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌，CFU/g 或 mL \leq	100				GB 4789.15
酵母，CFU/g 或 mL \leq	100				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g 或 mL	1 000 CFU/g 或 mL	GB 4789.10

注：样品的处理及采集是解冻后按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg或L），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。

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。

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

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。

6.2 包装

产品包装用复合铝箔袋或塑料袋应分别符合GB 4806.13或GB 4806.7的要求。外包装用泡沫箱或纸箱包装，应符合GB/T 6543的要求；也可以根据要求进行其他形式的包装，包装材料都应符合相应安全标准要求，对产品质量不产生影响。

6.3 运输

运输工具及过程应符合SB/T 10827的规定，运输时应防雨、防潮、防爆晒，防挤压、碰撞、冻结。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

产品在专用的仓库内贮存，贮存温度在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 。仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生。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，不同包装的产品保质期与标签标识一致。