

Q/YH

海南省食品安全企业标准

Q/YH 0007S—2024

果酱

(报批稿)

2024-09-10 发布

2024-10-10 实施

海南云皓生物科技有限公司 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。

本标准由海南云皓生物科技有限公司提出。

本标准由海南云皓生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：伍曾利、吴家强、王唐洪。

本标准为首次发布。

果酱

1 范围

本标准规定了果酱的产品分类、技术要求、食品添加剂、加工生产过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以水果浆、果汁为主要原料，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、猪油、刺槐豆胶、结冷胶、果胶、魔芋粉、蔗糖脂肪酸酯、食用盐、黄原胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、柠檬黄等，经配料、乳化、煮制、过胶磨、包装等生产工艺制成的果酱的生产控制、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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- 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 8937 食用动物油脂 猪油

GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标准通则
GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
NY/T 494 魔芋粉
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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 产品分类

按原料果浆或果汁的品种分类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 果浆、果汁：应符合 GB 17325、GB/T 31121 或国家相关标准的要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.4 猪油：应符合 GB/T 8937 的要求。
- 4.1.5 刺槐豆胶：应符合 GB 29945 的要求。
- 4.1.6 结冷胶：应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.7 果胶：应符合 GB 25533 的要求。
- 4.1.8 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的要求。
- 4.1.9 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.11 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.12 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.13 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.14 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。
- 4.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 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	具有该品种应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，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
滋味与口感	无异味，酸甜适中，口味纯正，具有该品种应有的风味	
性 状	均匀，无明显分成和析水，无结晶	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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（以 20℃折光计），g/100g	≥ 40.0	GB/T 10786
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

注：^a检测时根据配料确定。

4.4 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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 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。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 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500g），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。

7.3 出厂检验

每批产品必须经企业质量检验部门按本标准规定的方法检验合格，出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

7.4 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。

7.5 判断规则

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。微生物指标中若有任何一项不符合本标准的要求时，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的要求时，可以在原批产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、储存

8.1 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。

8.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.1或GB 4806.13的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

8.3 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。

8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；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。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离为20cm以上。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
