

Q/KPX

海南省食品安全企业标准

Q/KPX 0002S—2024

速冻水果制品

2024-08-15 发布

2024-09-15 实施

万宁市口门食品有限公司 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。

本标准由万宁市口品香食品有限公司提出。

本标准由万宁市口品香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：林道明、林之琪。

本标准为首次发布。

速冻水果制品

1 范围

本标准规定了速冻水果制品的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜的芒果、椰子、柠檬、榴莲蜜、凤梨等水果为原料，添加或不添加食糖、食用盐、香辛料、复合调味料，经选经挑选、清洗消毒、去皮或不去皮、去籽或不去籽、切制或不切制、拼配或不拼配、打浆或不打浆、速冻、包装等生产工艺制成的速冻水果制品的生产控制、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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 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 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 12456 食品中总酸的测定

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29370 柠檬
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 490 椰子果
NY/T 492 芒果
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第75号令《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 芒果：应符合 NY/T 492 的要求。
- 3.1.2 椰子：应符合 NY/T 490 的要求。
- 3.1.3 柠檬：应符合 GB/T 29370 的要求。
- 3.1.4 榴莲蜜、凤梨等水果：应新鲜，无腐烂、无病虫害，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 的规定。
- 3.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求
- 3.1.8 复合调味料：应符合 GB 31644 的要求
- 3.1.9 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

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，色泽均匀	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
性 状	具有该品种应有的性状，无虫蛀、无霉变	
滋味与气味	具具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力看见外来杂质	

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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.09	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
注：农药残留应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。		

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）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.3
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
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

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 1kg），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

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管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、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

产品包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 的要求,其他包装材料应符合 GB 4806.1 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,外包装泡沫箱应符合相关的卫生要求。

6.3 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。

6.4 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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期按标签标示执行。
