

Q/HNXL

海南省食品安全企业标准

Q/HNXL 0003S—2023

速冻水果浆（汁）

2023 - 07 - 15 发布

2023 - 08 - 15 实施

海南鑫澜食品科技有限公司 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。

本标准由海南鑫澜食品科技有限公司提出。

本标准由海南鑫澜食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张成栋、孟广涛、丁汉波、姜红英。

本标准为首次发布。

速冻水果浆（汁）

1 范围

本标准规定了速冻水果浆（汁）的产品分类、技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以以一种或多种鲜或冰冻水果为原料，经挑选、消毒缓化（或不消毒缓化）、去皮核（目、籽）或分切、添加或不添加水、白砂糖、绵白糖、冰糖、冰糖糖浆、果葡糖浆、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、维生素 C、食品用香精等其中的一种或几种、打浆（汁）、灌装、速冻等生产工艺制成的速冻水果原浆（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/T 317 白砂糖
GB/T 1445 绵白糖
GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）

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
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 35883 冰糖
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

- 3.1 根据采用原料的不同，分为单一品种速冻果浆（汁）和多品种速冻果浆（汁）。
- 3.2 技术要求按生产工艺分为食品原料和即食类产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜或冰冻水果：各种水果的品种、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 的要求。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.3 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的要求。
- 4.1.4 冰糖：应符合 GB/T 35883 的要求。
- 4.1.5 冰糖糖浆：以符合 GB/T 35883 要求的冰糖制成。
- 4.1.6 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.7 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.1.8 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.9 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.10 维生素 C：应符合 GB 14754 的要求。
- 4.1.11 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.12 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	解冻后为相应水果汁、浆应有的色泽	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	解冻后应具有相应水果特有的气味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后为果汁或果浆状，果汁状允许有少量果肉沉淀出现在底部	

表 1 感官要求（续表）

项 目	要 求	检验方法
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（20℃以折光计），%	≥	7.0	解冻后按GB/T 12143执行
冻品中心温度，℃	≤	-18	SB/T 10379
铅（以Pb计），mg/kg			
食品原料	≤	0.4	解冻后按GB 5009.12执行
即食类产品	≤	0.02	
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	50	解冻后按 GB 5009.185 执行
^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。			

4.4 微生物限量

即食类产品应符合表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 或 ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g 或 ml	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g 或 ml	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：样品的处理及采集是解冻后按GB 4789.1及GB/T 4789.21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，并按JJF 1070规定方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合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。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。

7.3 出厂检验

7.3.1 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。

7.3.2 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。

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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

食品原料标签应符合GB 7718的规定，即食类产品应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7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。

8.3 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。

8.4 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。

9 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期为 18 个月或按标签标示执行。
