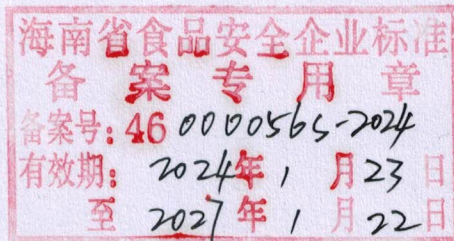


Q/HNY

海南省食品安全企业标准

Q/HNY 0004S—2024

冷冻果汁浓汁制品



2023-12-28 发布

2024-01-28 实施

海南南洋食品有限公司

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/HNY 0004S—2021《冷冻果汁浓汁制品》。

本标准与Q/HNY 0004S—2021相比，主要变化如下：

——微生物指标按GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》的要求进行了修改；

——GB/T 12143《饮料通用分析方法》代替SB/T 10203《果汁通用试验办法》。

本标准由海南南洋食品有限公司提出。

本标准由海南南洋食品有限公司起草。

本标准主要起草人：吴川东、党鹏军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNY 0004S—2021。

冷冻果汁浓汁制品

1 范围

本标准规定了冷冻果汁浓汁制品的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定的冷冻果汁浓汁制品的生产控制、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 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 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 23200.113 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- 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 10471 速冻水果和蔬菜 净重测定方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 13104 食糖卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 冷冻芒果浓汁

以新鲜或冷藏的芒果为原料，经过挑选、清洗、除外皮、清洗、取肉、磨浆、加入糖浆（白砂糖、水、加或不加食品添加剂）配制、不熟制速冻等生产工艺制成的冷冻芒果浓汁。

3.2 冷冻百香果浓汁

以新鲜或冷藏的百香果为原料，经过挑选、清洗、除外皮、挖果浆、加入糖浆（白砂糖、水、加或不加食品添加剂）配制、不熟制速冻等生产工艺制成的冷冻百香果浓汁。

3.3 冷冻凤梨浓汁

以新鲜或冷藏的凤梨为原料，经过挑选、清洗、除外皮、清洗、切块、磨浆、加入糖浆（白砂糖、水、加或不加食品添加剂）配制、不熟制速冻等生产工艺制成的冷冻凤梨浓汁。

3.4 冷冻柠檬浓汁

以新鲜或冷藏的柠檬为原料，经过挑选、清洗、压榨过滤、加入糖浆（白砂糖、水、加或不加食品添加剂）配制、不熟制速冻等生产工艺制成的冷冻柠檬浓汁。

3.5 冷冻青桔浓汁

以新鲜或冷藏的青桔为原料，经过挑选、清洗、压榨过滤、加入糖浆（白砂糖、水、加或不加食品添加剂）配制、不熟制速冻等生产工艺制成的冷冻青桔浓汁。

3.6 冷冻复合水果浓汁

以两种或两种以上原浆为原料，加入糖浆（白砂糖、水、加或不加食品添加剂）配制、不熟制速冻等生产工艺制成的冷冻浓汁，产品名称按原料投入量多少先后进行排列。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

水果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的规定。

4.1.1 芒果：新鲜，成熟度适宜，没有腐烂，可溶性固形物% $\geq$ 10.0。

4.1.2 百香果：新鲜，成熟度适宜，没有腐烂，可溶性固形物% $\geq$ 10.0。

4.1.3 凤梨：新鲜，成熟度适宜，没有腐烂，可溶性固形物% $\geq$ 8.0。

4.1.4 柠檬：新鲜，成熟度适宜，没有腐烂，可溶性固形物% $\geq$ 5.0。

4.1.5 青桔：新鲜，成熟度适宜，没有腐烂，可溶性固形物% $\geq$ 5.0。

4.1.6 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。

4.2 感官要求

4.2.1 冷冻芒果浓汁的感官要求应符合表 1 的要求。

表1 冷冻芒果浓汁感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有芒果浓汁应有的色泽	取适量试样置于50ml无色透明烧杯中，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，品其滋味
滋味与气味	具有芒果浓汁应有的滋味及气味，无其他异味	
性 状	浑浊液体、细腻均匀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，不允许有果皮残留	

4.2.2 冷冻百香果浓汁的感官要求应符合表2的要求。

表2 冷冻百香果浓汁感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有百香果浓汁应有的色泽	取适量试样置于50ml无色透明烧杯中，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，品其滋味
滋味与气味	具有百香果浓汁应有的滋味及气味，无其他异味	
性 状	浑浊液体、细腻均匀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，不允许有果皮或壳残留	

4.2.3 冷冻凤梨浓汁的感官要求应符合表3的要求。

表3 冷冻凤梨浓汁感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有凤梨浓汁应有的色泽	取适量试样置于50ml无色透明烧杯中，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，品其滋味
滋味与气味	具有凤梨浓汁应有的滋味及气味，无其他异味	
性 状	浑浊液体、细腻均匀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，不允许有果皮残留	

4.2.4 冷冻柠檬浓汁的感官要求应符合表4的要求。

表4 冷冻柠檬浓汁感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有柠檬浓汁应有的色泽	取适量试样置于50ml无色透明烧杯中，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，品其滋味
滋味与气味	具有柠檬浓汁应有的滋味及气味，无其他异味	
性 状	浑浊液体、细腻均匀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，不允许有果皮残留	

4.2.5 冷冻青桔浓汁的感官要求应符合表5的要求。

表5 冷冻青桔浓汁感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有青桔浓汁应有的色泽	取适量试样置于50ml无色透明烧杯中，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，品其滋味
滋味与气味	具有青桔浓汁应有的滋味及气味，无其他异味	
性 状	浑浊液体、细腻均匀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，不允许有果皮残留	

4.2.6 冷冻复合水果浓汁的感官要求应符合表 6 的要求。

表6 冷冻复合水果浓汁感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该复合水果浓汁应有的色泽	取适量试样置于50ml无色透明烧杯中，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，品其滋味
滋味与气味	具有该复合水果浓汁应有的滋味及气味，无其他异味	
性 状	浑浊液体、细腻均匀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，不允许有果皮残留	

4.3 理化指标

应符合表7的规定。

表7 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物, g/100g $\geq$	35	按 GB/T 12143 规定的方法进行。固体样品可取可食用部分切碎，称取 250g 放入高速捣碎机捣碎，用两层纱布过滤出浆液汁进行测定
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
氯氰菊酯，mg/kg $\leq$	0.5	GB 23200.113
注1：可溶性固形物指标是本标准所列产品的最低兑水倍数的指标。		
注2：其它农药残留量按GB 2763及相关国家标准规定执行。		

4.4 微生物限量

应符合表8的规定。

表8 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 $\leq$	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g $\leq$	5	2	10	100	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
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 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。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4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 产品出厂须经工厂检验部门逐批进行出厂检验，附有合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括净含量、感官、菌落总数、大肠菌群等指标，可选择增加其它项目。

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) 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时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定复检结果为准。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、运输和贮存

7.1 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的规定。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，产品外包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

冷冻产品运输过程应贮存于-18℃或以下，运输工具应清洁、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。

7.4 贮存

冷冻产品应贮存于-18℃或以下。仓库周围应无气污染；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。

8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，产品保质期为24个月。
