

Q/HNNP

海南省食品安全企业标准

Q/HNNP 0016S—2024

冷冻浓缩果蔬浆（汁）



2024-02-25 发布

2024-03-01 实施

海南南派实业有限公司 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。

本标准由海南南派实业有限公司提出。

本标准由海南南派实业有限公司起草。

本标准主要起草人：梁海燕、钟前林、曾海英。

本标准为首次发布。

冷冻浓缩果蔬浆（汁）

1 范围

本标准规定了冷冻浓缩果蔬浆（汁）的技术要求、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。

本标准适用于以单一水果或蔬菜为原料，经预处理后，取可食部分直接机械打浆或榨汁、过滤、浓缩、灭菌或不灭菌、冷却、灌装、速冻、包装等工艺制成的产品的冷冻浓缩果蔬浆（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 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 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水果或蔬菜：水果或蔬菜的品种、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，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。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 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	解冻后具有该产品应有的色泽或符合同一型号的标准样	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，等其解冻后，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	解冻后按一定比例稀释后应具有该种产品应有的气味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后应具有流动或半流动液状，允许有少许沉淀和絮状物	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃以折光计），% ≥	20.0~80.0	解冻后按 GB/T 12143执行
pH值	1.0~7.0	解冻后按GB 5009.237
可滴定总酸（以柠檬酸计），% ≥	0.1	解冻后按GB 12456
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	解冻后按 GB 5009.12执行
展青霉素 ^a ，μg/kg ≤	50	解冻后按 GB 5009.185执行
注： ^a 仅适用于苹果、山楂产品。		

3.4 微生物限量

经灭菌生产的产品应符合表3的规定。不经灭菌生产的产品致病菌限量应符合GB 29921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/25 m 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g或CFU/mL	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g或CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g或CFU/mL	≤50				GB 4789.15
酵母，CFU/g或CFU/mL	≤20				GB 4789.15

表 3 微生物限量（续）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25 m 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g或CFU/mL	5	1	100	1 000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 30
注：解冻后样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 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JJF1070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 31646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，检验合格的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物、pH 值、可滴定总酸、净含量等为每批必检项目，经灭菌生产的产品还需加检菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等项目，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。以该原料水果或蔬菜名称来命名,命名为:冷冻浓缩**浆(汁),如:以橙汁为原料,命名为:冷冻浓缩橙汁。

6.2 包装

产品包装用塑料袋或塑料瓶应符合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。

6.3 运输

产品在运输中应轻装轻放,运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$;运输过程中防止日晒雨淋,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

产品应贮存于通风干燥的仓库内,应贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$;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

在符合本标准的要求下,产品保质期按标签标注执行。
