

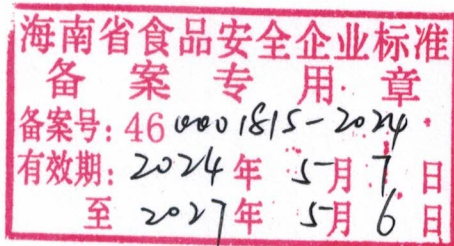
Q/MMXRZ

海南省食品安全企业标准

Q/MMXRZ 0001S—2024

代替 Q/MMXRZ 0001S—2023

速冻仙人掌浆



2024-05-10 发布

2024-05-15 实施

美墨仙人掌产业海南有限公司

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/MMXRZ 0001S—2023《速冻仙人掌浆》。

本标准与 Q/MMXRZ 0001S—2023 相比，主要修改如下：

——修改原料要求；

——增加产品分类。

本标准由美墨仙人掌产业海南有限公司提出。

本标准由美墨仙人掌产业海南有限公司起草。

本标准主要起草人：杜先文、郑芳、庄丽萍。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/MMXRZ 0001S—2023。

速冻仙人掌浆

1 范围

本标准规定了速冻仙人掌浆的产品分类、技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以梨果仙人掌[*Opuntia ficus-indica* (Linn.) Mill, 米邦塔品种]果实或肉质茎为原料,经挑选、去刺或不去刺、清洗、去皮(果)、破碎(茎)、榨汁(茎)、打浆(果)、胶体磨、过滤、调配或不调配[白砂糖、蜂蜜、浓缩果蔬浆、柠檬酸、柠檬汁、百香果汁、复配食品添加剂(食用盐、柠檬黄、亮蓝)等其中多种或全部]、均质或不均质、去气、巴氏杀菌、灌装、速冻等生产工艺制成的食品原料速冻仙人掌浆的生产控制、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 317 白砂糖

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.7 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 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 7101 食品安全国家标准 饮料

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

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 产品分类

3.1 速冻仙人掌茎浆

3.1.1 速冻仙人掌茎原浆

用梨果仙人掌茎为原料加工而成，不调配其他辅料。

3.1.2 速冻仙人掌茎调配浆

用梨果仙人掌茎为原料加工而成，调配其他辅料。

3.2 速冻仙人掌果浆

3.2.1 速冻仙人掌果原浆

用梨果仙人掌果为原料加工而成，不调配其他辅料。

3.2.2 速冻仙人掌果调配浆

用梨果仙人掌果为原料加工而成，调配其他辅料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 梨果仙人掌：应选用新鲜、无腐烂变质、无虫害的原料，安全指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的相关要求。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。

4.1.4 浓缩果蔬浆：应符合 GB 17325 的要求。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。

4.1.7 柠檬汁、百香果汁：应符合 GB 7101 的要求。

4.1.8 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 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
	速冻仙人掌茎浆	速冻仙人掌果浆	
色 泽	草绿色或橄榄色	红色或紫红色	适量试样置于洁净的白色搪瓷盘中，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	解冻后应具有仙人掌肉质茎的滋味和清香气味，添加辅料还应有辅料的滋味和气味，无异味	解冻后应具有仙人掌果的滋味和清香气味，添加辅料还应有辅料的滋味和气味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后呈液体或粘稠液体，可有肉质茎组织悬浮和（或）沉淀	冻结状，解冻后呈液体或粘稠液体，可有果肉组织悬浮和（或）沉淀	

表 2 感官要求（续表）

项 目	要 求		检验方法
	速冻仙人掌茎浆	速冻仙人掌果浆	
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 3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	速冻仙人掌茎浆	速冻仙人掌果浆	
可溶性固形物（20℃以折光计），% ≥	2.0	4.0	解冻后按GB/T 12143执行
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4		解冻后按GB 5009.12执行

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 4 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	
大肠菌群，CFU/g 或 mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌和酵母，CFU/g 或 mL ≤	10 ²				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：解冻后按 GB 4789.1 规定采样。					

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和GB 31646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。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由检验部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群等，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

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。

8.2 包装

产品包装用塑料袋或瓶，塑料袋或瓶应符合GB 4806.7的要求。中间用泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，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。
