

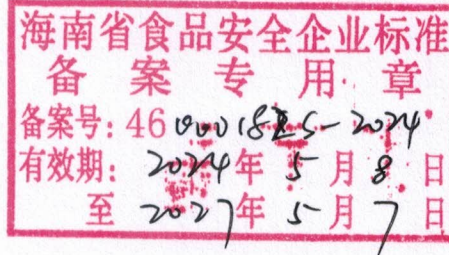
Q/HNNP

海南省食品安全企业标准

Q/HNNP 0008S—2024

代替 Q/HNNP 0008S—2021

速冻果蔬原浆（汁）



2024-05-10 发布

2024-05-16 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。

本标准代替 Q/HNNP 0008S—2021《速冻果蔬原浆》。

本标准与Q/HNNP 0008S—2021相比，主要修改如下：

- 标准名称改为《速冻果蔬原浆（汁）》；
- 铅（以Pb计）限量 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ 修改为： $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ；
- 修改了附录 A 要求。

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。

本标准代替标准历次发布情况：

- Q/HNNP 0008S—2019、Q/HNNP 0008S—2021。

速冻果蔬原浆（汁）

1 范围

本标准规定了速冻果蔬原浆（汁）产品的分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以各种适合加工的果蔬为原料，经前处理后，取其可食用部分果肉制成浆（汁），浆（汁）液再经过滤、均质、杀菌或不杀菌、包装、速冻等生产工艺制成的食品原料用速冻果蔬原浆（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 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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- 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 5009.237 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- 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
- SB/T 10379 速冻调制食品
- 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、蔬菜：各种果蔬的品种、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	解冻后为果蔬浆应有的色泽	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	解冻后应具有相应果蔬特有的气味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后为浆状	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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
冻品中心温度，℃ ≤	-18	SB/T 10379
pH 值	符合附录中相应的要求	解冻后按GB 5009. 237执行
可溶性固形物（20℃以折光计），%		解冻后按GB/T 12143执行
可滴定总酸（以柠檬酸计），g/100g		解冻后按GB 12456执行
总砷（以As计），mg/kg ≤	0. 5	解冻后按GB 5009. 11执行
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0. 02	解冻后按GB 5009. 12执行

3.4 微生物限量

有杀菌工艺的产品应符合表3的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25 mL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	10 ³	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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：解冻后样品的采样及处理按 GB 4789. 1 及 GB 4789. 25 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 12695、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、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌等为每批必检项目，不杀菌的产品不做菌落总数、大肠菌群、霉菌等微生物项目检测，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。

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。

附 录 A
(规范性附录)

pH 值、可溶性固形物、总酸指标要求

各类产品pH值、可溶性固形物、总酸指标见表A.1。

表A.1 pH 值、可溶性固形物、总酸指标

产品类别	指 标		
	pH值	可溶性固形物	可滴定总酸
速冻木瓜原浆(汁)	≥5	≥10	≤0.3
速冻芒果原浆(汁)	≥3	≥10	≤1.1
速冻菠萝(凤梨)原浆(汁)	≥3	≥12	≤1.1
速冻南瓜原浆(汁)	≥5	≥8	≤0.6
速冻青金桔原浆(汁)	≤4	≥6	≥4.0
速冻柠檬原浆(汁)	≤5	≥7	≥3.0
速冻火龙果原浆(汁)	≥4	≥10	≤0.6
速冻百香果原浆(汁)	≥2	≥13	≤4.0
速冻番石榴原浆(汁)	≥4	≥8	≤0.5
速冻香蕉原浆(汁)	≥4	≥20	≤0.8
速冻橙子原浆(汁)	≥3	≥12	≤3.0
速冻诺丽果原浆(汁)	≥3	≥4	≤3.8
速冻生姜原浆(汁)	--	≥5	≤0.6
速冻胡萝卜原浆(汁)	--	≥8	≤0.6
速冻苦瓜原浆(汁)	--	≥5	≤0.8
速冻菠萝蜜原浆(汁)	≥3	≥17	≤0.5
速冻荔枝原浆(汁)	≥3	≥16	≤0.5
速冻龙眼原浆(汁)	≥4	≥15	≤0.5
速冻杨桃原浆(汁)	≥3	≥8	≤1.0
速冻黄皮原浆(汁)	≥3	≥13	≤3.0
速冻余甘子(油柑)原浆(汁)	≥2	≥7	≤3.0
速冻柑橘原浆(汁)	≥2	≥8	≤3.0
速冻砂糖橘(沙糖桔)原浆(汁)	≥3	≥10	≤1.0
速冻沃柑原浆(汁)	≥3	≥10	≤1.5
速冻脐橙原浆(汁)	≥3	≥10	≤1.5
速冻玫瑰蜜瓜原浆(汁)	≥4.6	≥6	≤0.8
速冻青梅原浆(汁)	≤5	≥6	≥2.0
速冻杨梅原浆(汁)	≥2	≥10	≤1.2
速冻苹果原浆(汁)	≥4	≥13	≤0.8
速冻榴莲原浆(汁)	≥4.6	≥20	≤0.5

表 A.1 pH 值、可溶性固形物、总酸指标 (续)

速冻牛油果原浆 (汁)	≥ 5	≥ 8	≤ 0.8
速冻针叶樱桃原浆 (汁)	≥ 3	≥ 6	≤ 1.5
速冻羽衣甘蓝原浆 (汁)	≥ 4	≥ 3	≤ 0.8
速冻蔓越莓原浆 (汁)	≥ 2	≥ 5	≤ 4.0
速冻树莓原浆 (汁)	≥ 2	≥ 10	≤ 4.0
速冻蓝莓原浆 (汁)	≥ 2	≥ 10	≤ 4.0
速冻草莓原浆 (汁)	≥ 3	≥ 8	≤ 3.0
速冻橄榄原浆 (汁)	≥ 3	≥ 8	≤ 3.0
速冻枇杷原浆 (汁)	≥ 4	≥ 9	≤ 1.0
速冻红毛丹原浆 (汁)	≥ 2	≥ 14	≤ 1.5
速冻人心果原浆 (汁)	≥ 4	≥ 18	≤ 1.0
速冻莲雾原浆 (汁)	≥ 4.5	≥ 6	≤ 0.8
速冻番荔枝原浆 (汁)	≥ 4.5	≥ 17	≤ 0.8
速冻番茄原浆 (汁)	≥ 3	≥ 4	≤ 1.0
速冻西兰花原浆 (汁)	≥ 5	≥ 4	≤ 0.8
速冻菠菜原浆 (汁)	≥ 5	≥ 4	≤ 0.8
速冻芹菜原浆 (汁)	≥ 5	≥ 4	≤ 0.8
速冻青瓜 (黄瓜) 原浆 (汁)	≥ 5	≥ 4	≤ 0.8
速冻椰子水	≥ 4.5	≥ 3	≤ 0.8
速冻其他果蔬原浆 (汁)	—	≥ 4	—