

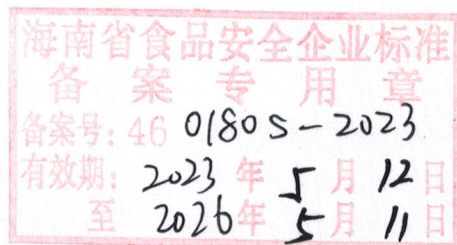
Q/HNDC

海南省食品安全企业标准

Q/HNDC 0080S—2023

代替 Q/HNDC 0080S—2021

冷冻果蔬汁（浆）



2023-04-20 发布

2023-05-20 实施

海南达川食品有限公司 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/HNDC 0080S—2021《冷冻果蔬汁（浆）》。

本标准与Q/HNDC 0080S—2021相比，主要变化如下：

- 引用了最新版的规范性引用文件；
- 删除了部分规范性引用文件；
- 出厂检验项目删除总酸指标；

本标准由海南达川食品有限公司提出。

本标准由海南达川食品有限公司起草。

本标准主要起草人：郑定成、杨玉秀、薛成女。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/HNDC 0080S—2016、Q/HNDC 0080S—2017、Q/HNDC 0080S—2020、Q/HNDC 0080S—2021。

冷冻果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了冷冻果蔬汁（浆）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、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用以新鲜蔬菜和水果为原料，经挑选、清洗、消毒、清洗、修整、去核或不去核、漂烫或不漂烫、打浆、过滤、压榨或不压榨、离心或不离心、添加或不添加水、糖、食品添加剂、食用香精等，经调配、真空脱气或不脱气、过滤、均质或不均质、杀菌（巴氏杀菌或HPP超高压杀菌）或不杀菌、冷却、灌装、速冻使产品中心温度达到-18℃、包装等生产工艺制成的冷冻果蔬汁（浆）的生产控制、检验和贮存等环节。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM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 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 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13251 包装 钢桶封闭器
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 18454 液体食品无菌包装用复合袋
GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
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
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 根据产品外观形态分类

冷冻果蔬汁、冷冻果蔬浆、冷冻果蔬泥。

3.2 根据原料不同分类

冷冻水果汁、冷冻水果浆、冷冻水果泥、冷冻蔬菜汁、冷冻蔬菜浆、冷冻蔬菜泥、冷冻果蔬汁、冷冻果蔬浆、冷冻果蔬泥。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜果蔬：应新鲜成熟度好、无病虫害、无污染、无霉变、原料中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 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.6 淀粉糖：应符合 GB 15203 的要求。
- 4.1.7 冰糖：应符合 GB/T 35883 的要求。
- 4.1.8 食品添加剂：应符合 GB 2760 的要求。
- 4.1.9 食品用香精：应符合 GB 30616 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	具有相应产品应有的色泽	解冻后，取一定量混合均匀的被测样品于 50mL 无

性 状	解冻后呈均匀浆状液体或含果肉粒浆状液体，静置后允许有分层或少量果肉沉淀	色透明的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状及杂质；充分搅拌，鉴别香气；用温开水漱口，品尝其滋味
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
冻品中心温度，℃	≤ -18℃	温度计
可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100g	≥ 1.5	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 50.0	GB/T 5009.185
注： ^a 仅限于以苹果、山楂为原料的产品。		

4.4 微生物限量

应分别符合表3和表4的规定。

表 3 生制品的微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL 或 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/25mL 或 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL 或 g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7/NM	5	0	0	—	GB 4789.36
注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 执行。					

表 4 熟制品的微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL 或 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL 或 g	5	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL 或 g	5	2	10 ²	5×10 ²	GB 4789.3
酵母和霉菌，CFU/mL 或 g ≤	10 ²				GB 4789.15
沙门氏菌/25mL 或 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL 或 g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注：1、样品的处理及采集按 GB 4789.1 执行。					
2、金黄色葡萄球菌仅限于冷冻果蔬泥、冷冻水果泥、冷冻蔬菜泥。					

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中规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准或有关规定。

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 及表 2 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 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

每批产品取样3次，分别在前、中、后灌装完后取样，抽样量不得少于12个独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，样品分成2份，一份检验，一份备查。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

产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年至少进行一次，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 判断规则

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、GB 28050的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装材料为食品级无菌袋或PET瓶或PE瓶或PP乳白盒，应分别符合GB 18454、GB 4806.7、GB/T 24616的要求，外包装材料为铁桶或纸箱。产品规格根据客户要求进行定量包装，外包装桶身或纸箱外表清洁干净；标签清晰整洁、端正；桶盖、纸箱封口必须完好，不松懈、无泄露、无胀包等现象存在。

8.3 运输

冷冻运输。运输工具必须清洁卫生、干燥，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，必须轻装轻卸，防止污染，堆放平稳，严禁摔撞。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内，地面有防潮设施，贮存温度为-18℃以下，产品离地面高度不少于5cm，离墙距离不少于30cm，仓库环境保持清洁，不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

9 保质期

在符合本标准规定，产品包装完整，且未经启封的条件下，在-18℃以下贮存时，产品保质期为24个月。
