

Q/YKM

海南省食品安全企业标准

Q/YKM 0003S—2024（第2版）

代替 Q/YKM 0003S—2024

速冻生榨果汁

2024-11-12 发布

2024-12-15 实施

海南椰可美食品有限公司 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。

本标准替代 Q/YKM 0003S—2024 速冻生榨果汁；

本标准与 Q/YKM 0003S—2024 相比，主要变化如下：

——修改了产品分类。

本标准由海南椰可美食品有限公司提出。

本标准由海南椰可美食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈毅鸿、梁晓涵。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YKM 0003S—2024。

速冻生榨果汁

1 范围

本标准规定了速冻生榨果汁的产品分类、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章规定的速冻生榨果汁的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T191 包装储运图示标志

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.25 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 30383 生姜

GB/T 33470 金桔

NY/T 450 菠萝

NY/T 490 椰子果

NY/T 492 芒果

SB/T 10379 速冻调制食品

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 速冻生榨姜汁椰肉汁

以新鲜椰子果、生姜为原料，经去壳（皮）、取肉、清洗、压榨取汁、过滤、杀菌或不杀菌、速冻、包装、冷冻等生产工艺制成，用于食品原料用的速冻生榨姜汁椰肉汁。

3.2 速冻椰浆（速冻椰肉汁）

以新鲜椰子果为原料，经去壳（皮）、取肉、清洗、压榨取汁、过滤、杀菌或不杀菌、速冻、包装、冷冻等生产工艺制成，用于食品原料用的速冻椰浆（速冻椰肉汁）。

3.3 速冻生榨姜汁

以生姜为原料，经清洗、压榨取汁、过滤、杀菌或不杀菌、速冻、包装、冷冻等生产工艺制成，用于食品原料用的速冻生榨姜汁。

3.4 速冻生榨青金桔汁

以青金桔为原料，经清洗、压榨取汁、过滤、杀菌或不杀菌、速冻、包装、冷冻等生产工艺制成，用于食品原料用的速冻生榨青金桔汁。

3.5 速冻生榨芒果汁

以芒果为原料，经去皮、取肉、清洗、压榨取汁、过滤、杀菌或不杀菌、速冻、包装、冷冻等生产工艺制成，用于食品原料用的速冻生榨芒果汁。

3.6 速冻生榨菠萝汁

以菠萝为原料，经去皮取肉、清洗、压榨取汁、过滤、杀菌或不杀菌、速冻、包装、冷冻等生产工艺制成，用于食品原料用的速冻生榨菠萝汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 椰芒果：应符合 NY/T 492 的要求。
- 4.1.4 菠萝：应符合 NY/T 450 的要求。
- 4.1.5 青金桔：应符合 GB/T 33470 的要求。
- 4.1.6 生姜：应符合 GB/T 330380 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | | | 检验方法 |
|-------|---------------------|------------------|------------------|--|
| | 速冻生榨姜汁椰肉汁 | 速冻椰浆（速冻椰肉汁） | 速冻生榨姜汁 | |
| 色 泽 | 乳白色带淡黄色 | 乳白色 | 黄色至淡黄色 | 取适量解冻后的样品置洁净的烧杯中，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 |
| 性 状 | 乳浊液体 | 乳浊液体 | 液体 | |
| 滋味与气味 | 具有椰子和生姜固有的香味、滋味，无异味 | 具有椰子固有的香味、滋味，无异味 | 具有生姜固有的香味、滋味，无异味 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见的外来杂质 | | | |

表1 感官要求（续表）

| 项 目 | 要 求 | | | 检验方法 |
|-------|-------------------|------------------|------------------|--|
| | 速冻生榨青金桔汁 | 速冻生榨芒果汁 | 速冻生榨菠萝汁 | |
| 色 泽 | 黄色至淡黄色 | 黄色至淡黄色 | 黄色至淡黄色 | 取适量解冻后的样品置洁净的烧杯中，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 |
| 性 状 | 乳浊液体 | 乳浊液体 | 液体 | |
| 滋味与气味 | 具有青金桔固有的香味、滋味，无异味 | 具有芒果固有的香味、滋味，无异味 | 具有菠萝固有的香味、滋味，无异味 | |
| 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2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | | 检验方法 |
|-----------------|-----------------------|---------------------------------|------------|
| | 速冻生榨姜汁椰肉汁、速冻椰浆（速冻椰肉汁） | 速冻生榨姜汁、速冻生榨青金桔汁、速冻生榨芒果汁、速冻生榨菠萝汁 | |
| 冻品中心温度，℃ ≤ | -18 | | SB/T 10379 |
| 蛋白质，g/100g，≥ | 0.5 | — | GB 5009.5 |
| 脂肪，g/100g，≥ | 8.0 | — | GB 5009.6 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.02 | | GB 5009.12 |

4.4 微生物限量

未经灭菌工艺的产品应符合表3的规定，经灭菌工艺的产品应符合表4的规定。

表3 微生物限量（1）

| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25ml表示） | | | | 检验方法 |
|------|-------------------------|---|---|---|-----------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB 4789.25 执行。

表4 微生物限量（2）

| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25ml表示） | | | | 检验方法 |
|---------------|-------------------------|---|-----------------|-----------------|-----------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数，CFU/ml ≤ | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/ml ≤ | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |

注：样品的采样及处理按GB 4789.1及GB 4789.25执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF1070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，同时速冻过程应使产品迅速通过最大冰晶区并且中心温度达 -18°C 后完成速冻。

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

每批产品按随机抽样，抽样件数不少于 10 件，抽样总量不少于 2000mL。包装规格在 501mL 以上的产品，从每件产品中无菌取样 200mL，装于无菌瓶中；包装规格在 500mL 及以下的产品，直接采用该包装产品送样；抽样产品 5 件用于微生物检验，4 件用于感官检查和理化指标检验，余下留样；另外根据产品的具体规格抽取适量样品进行净含量检验，

6.3 出厂检验

6.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官、净含量等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，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 3 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 包装

产品包装采用符合GB 4806.7的塑料袋（桶）或符合要求GB/T 28118的塑料与铝箔复合袋；外包装采用应符合GB/T 6543的瓦楞纸箱。包装规格根据市场或客户要求确定。

7.3 运输

运输工具应温度保持 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，必须清洁、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。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

贮存温度应保持 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，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

在符合本标准的要求的条件下，产品保质期按标签标示执行。
