

ICS 67.080.10
X 24

Q/SYGLZ

海南省食品安全企业标准

Q/SYGLZ 0001S—2024

冷冻水果制品

2024-11-15 发布

2024-12-15 实施

三亚果乐滋食品有限公司 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。

本标准由三亚果乐滋食品科技有限公司提出。

本标准由三亚果乐滋食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：肖诗希、李真经。

本标准为首次发布。

冷冻水果制品

1 范围

本标准规定了冷冻水果制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用以香蕉、梨、苹果、柑橘、树莓、蓝莓、柠檬、龙眼、葡萄、西瓜、哈密瓜、草莓、菠萝、红毛丹、椰子果、芒果、荔枝、榴莲、石榴、火龙果等各种水果的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮（核、籽）或不去皮（核、籽）、切片（块、片、粒）或不切片（块、片、粒）、插签（或不插签），添加或不添加白砂糖、冰糖、果葡萄浆、麦芽糖、食用盐、经包装、冷冻（速冻）等生产工艺制成的食品原料或即食冷冻水果制品的生产控制、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/T 317 白砂糖

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

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 4789.30 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

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 5461 食用盐

GB/T 9827 香蕉

GB/T 10650 鲜梨

GB/T 10651 鲜苹果

GB/T 12947 鲜柑橘
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20882 果葡萄浆
GB/T 20883 麦芽糖
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 27657 树莓
GB/T 27658 蓝莓
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29370 柠檬
GB/T 31735 龙眼
GB/T 35883 冰糖
GH/T 1022 鲜葡萄
GH/T 1153 西瓜
GH/T 1184 哈密瓜
NY/T 444 草莓
NY/T 450 菠萝
NY/T 485 红毛丹
NY/T 490 椰子果
NY/T 492 芒果
NY/T 815 荔枝
NY/T 1437 榴莲
LY/T 2135 石榴质量等级
NY/T 3601 火龙果等级规格
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 香蕉：应符合 GB/T 9827 的要求。
- 3.1.2 梨：应符合 GB/T 10650 的要求，
- 3.1.3 苹果：应符合 GB/T 10651 的要求。
- 3.1.4 柑橘：应符合 GB/T 12947 的要求。
- 3.1.5 树莓：应符合 GB/T 27657 的要求。
- 3.1.6 蓝莓：应符合 GB/T 27658 的要求。
- 3.1.7 柠檬：应符合 GB/T 29370 的要求。
- 3.1.8 龙眼：应符合 GB/T 31735 的要求。
- 3.1.9 葡萄：应符合 GH/T 1022 的要求。
- 3.1.10 西瓜：应符合 GH/T 1153 的要求。
- 3.1.11 哈密瓜：应符合 GH/T 1184 的要求。
- 3.1.12 草莓：应符合 NY/T 444 的要求。
- 3.1.13 菠萝：应符合 NY/T 450 的要求。

- 3.1.14 红毛丹：应符合 NY/T 485 的要求。
- 3.1.15 椰子果：应符合 NY/T 490 的要求。
- 3.1.16 芒果：应符合 NY/T 492 的要求。
- 3.1.17 荔枝：应符合 NY/T 815 的要求。
- 3.1.18 榴莲：应符合 NY/T 1437 的要求。
- 3.1.19 石榴：应符合 LY/T 2135 的要求。
- 3.1.20 火龙果：应符合 NY/T 3601 的要求。
- 3.1.21 其他水果：应新鲜，无腐烂、无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的规定。
- 3.1.22 GB/T 35883 冰糖
- 3.1.23 GB/T 20882 果葡萄浆
- 3.1.24 GB/T 20883 麦芽糖
- 3.1.25 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.26 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽，色泽均匀	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	具有该品种应有的性状，无虫蛀、无霉变	
滋味与气味	具具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力看见外来杂质	

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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
^a 展青霉素，ug/kg	≤ 50.0	GB 5009.185
^b 阿 斯 巴 甜 ， g/kg ≤	0.6	GB 5009.263
注：1、农药残留应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。 2、 ^a 仅适用于添加苹果的产品检测。 3、 ^b 仅适用于添加阿斯巴甜的产品检测。		

3.4 微生物限量

应符合表11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表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g ≤	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 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。按GB/T 10471规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881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 抽样方法和数量

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），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 产品出厂须经工厂检验部门逐批进行出厂检验，附有合格证的产品方可出厂。

5.3.2 净含量、感官要求和标签为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 当原料、工艺及设备有较大改动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e) 国家食品监督机构或用户提出进行型式检验要求时。

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、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定,产品运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求,产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

装运前应将厢体温度降至低于10℃,运输期间厢体温度波动应控制在2℃以内。冷冻产品运输过程应贮存于-18℃或以下,运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;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。

6.4 贮存

产品应贮存于-18℃或以下。仓库周围应无气污染;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

在符合本标准规定的条件下,冷冻百香果制品的产品保质期为36个月,其它产品的保质期为24个月