

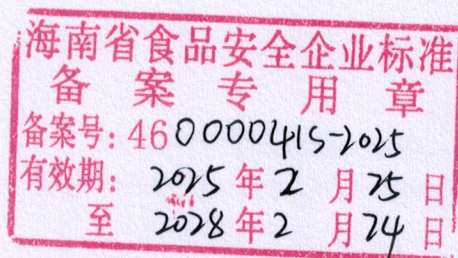
Q/HNLY

海南省食品安全企业标准

Q/HNLY 0001S—2025

代替 Q/HNLY 0001S—2021

食品原料用果蔬制品



2025 - 02 - 25 发布

2025 - 02 - 28 实施

海南乐椰食品有限公司 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/HNLY 0001S—2021《食品原料用果蔬制品》。

本标准与Q/HNLY 0001S—2021相比，主要变化如下：

——按GB 2762《食品安全国家标准 食品中染污限量》修改了污染物指标。

本标准由海南乐椰食品有限公司提出。

本标准由海南乐椰食品有限公司起草。

本标准同时适用于海南大好麦食品有限公司（地址：定安县塔岭工业开发区环城南路）。

本标准主要起草人：郑喜楷、郑喜楚。

本标准代替标准历次发布情况为：

——Q/DALY 0001S—2010、Q/DALY 0001S—2012、Q/DALY 0001S—2015、Q/HNLY 0001S—2017、Q/HNLY 0001S—2018、Q/HNLY 0001S—2021。

食品原料用果蔬制品

1 范围

本标准规定了食品原料用果蔬制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以新鲜水果或蔬菜或库拉索芦荟凝胶等为原料,经清洗、切块、添加或不添加白砂糖、山梨酸钾、柠檬酸等,再经煮制、封口、杀菌、包装等生产工艺制成的食品原料用果蔬制品的生产控制、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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 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 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 4789.10 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5479 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 10786 罐头食品的检验方法

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 870 鲜芦荟

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 新鲜水果或蔬菜：应无腐烂、无变质、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。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.3 库拉索芦荟凝胶：应用符合 NY/T 870 要求的鲜芦荟制成的凝胶。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.5 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。
- 3.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 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	具有糖浆和混有各种配料特有的色泽	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，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	糖浆清香甜爽，各种配料具有与品名一致的滋味和气味，无异味	
性 状	粘稠状液体，混有的配料呈小块状	
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
可溶性固形物（20℃，按折光计），g/100g	≥ 10.0	GB/T 12143
固形物，g/100g	≥ 30.0	GB/T 10786
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2（蔬菜类） 0.15（水果类）	GB 5009.12
注：不添加白砂糖的产品无需检测可溶性固形物。		

3.4 微生物限量

- 3.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌要求，按 GB 4798.26 规定的方法进行检验。
- 3.4.2 其他产品的微生物限量应符合表 3 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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌和酵母，CFU/g ≤	10 ²				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	10 000 CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采集按 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JJF 1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

- 4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 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。
- 4.3 当食品用原料果蔬制品专用于调味糖浆、面包、糕点、焙烤食品馅料、饮料类（包装饮用水除外）、乳酸菌饮料、果冻、果酱，熟肉制品、风味冰、冰棍类等终产品时，其可依据 GB 2760 的 3.4.2 条款按照这些终产品的标准使用和限量添加山梨酸钾。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

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

每批同一品种产品按包装件数的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。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 产品出厂须经工厂检验部门进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、可溶性固形物（有此项目）、固形物、菌落总数、大肠菌群、标签。

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。

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、运输和贮存

7.1 标签、标志

应符合GB 7718的要求，外包装贮运图示按GB/T 191的规定执行。

7.2 包装

产品采用塑料袋或马口铁包装，包装材料应符合GB 4806.1的要求。外包装箱采用瓦楞纸箱包装，应符合GB/T 6543的要求。也可以按客户要求包装，包装材料应符合相应安全标准要求。

7.3 运输

产品运输工具必须干燥，符合产品卫生要求，不应与有毒物、有害、有异味物品混装运。运输时应遮盖，防止曝晒和雨淋。装卸时应小心轻放、严禁挤压。

7.4 贮存

产品贮存于专用食品仓库内，库内应清洁、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠措施。不应与有毒、有害、有异味、易生虫的物品一起贮存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标注执行。