

Q/WQD

海南省食品安全企业标准

Q/WQD 0012S—2025

速冻果汁（浆）

2025-08-25 发布

2025-09-18 实施

海南文昌琼岛食品有限公司 发布



前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1-2020《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。

本标准由海南文昌琼岛食品有限公司提出。

本标准由海南文昌琼岛食品有限公司起草。

本标准主要起草人：韩辉、李白雪。

本标准为首次发布。

速冻果汁（浆）

1 范围

本标准规定了速冻果汁（浆）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章规定产品的生产控制、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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

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 食品卫生微生物学检验 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 4789.25 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 5009.12 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 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

GB/T 27658 蓝莓

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 29370 柠檬

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 31735 龙眼

GB/T 40748 百香果质量分级

NY/T 485 红毛丹

NY/T 488 杨桃

NY/T 489 木菠萝

NY/T 491 西番莲
 NY/T 492 芒果
 NY/T 515 荔枝
 NY/T 518 番石榴
 NY/T 691 番木瓜
 NY/T 692 黄皮
 NY/T 1436 莲雾等级规格
 NY/T 2276 制汁甜橙
 SB/T 10379 速冻调制食品
 DB4401/T 190 火龙果
 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》
 国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》

3 产品分类

3.1 速冻菠萝蜜汁（浆）

以菠萝蜜为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经清洗、榨浆、混合、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菠萝蜜汁（浆）。

3.2 速冻芒果汁（浆）

以芒果为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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芒果汁（浆）。

3.3 速冻百香果汁（浆）

以百香果为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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百香果汁（浆）。

3.4 速冻龙眼汁（浆）

以龙眼为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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龙眼汁（浆）。

3.5 速冻黄皮汁（浆）

以黄皮为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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黄皮汁（浆）。

3.6 速冻杨桃汁（浆）

以杨桃为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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杨桃汁（浆）。

3.7 速冻橙汁（浆）

以橙为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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橙汁（浆）。

3.8 速冻荔枝汁（浆）

以荔枝为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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荔枝汁（浆）。

3.9 速冻莲雾汁（浆）

以莲雾为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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莲雾汁（浆）。

3.10 速冻红毛丹汁（浆）

以红毛丹为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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红毛丹汁（浆）。

3.11 速冻火龙果汁（浆）

以火龙果为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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火龙果汁（浆）。

3.12 速冻木瓜汁（浆）

以木瓜为主要原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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木瓜汁（浆）。

3.13 速冻石榴汁（浆）

以石榴汁为主要原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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石榴汁（浆）。

3.14 速冻柠檬汁（浆）

以柠檬为主要原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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柠檬汁（浆）。

3.15 速冻西番莲汁（浆）

以西番莲为主要原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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西番莲汁（浆）。

3.16 速冻蓝莓汁（浆）

以蓝莓为主要原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、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蓝莓汁（浆）。

3.17 速冻复合果汁（浆）

以菠萝蜜、芒果、百香果、黄皮、杨桃、龙眼、橙、荔枝、莲雾、红毛丹、火龙果、木瓜、石榴、柠檬、西番莲、蓝莓中的三种或三种以上水果为原料，添加或不添加水、白砂糖、异抗坏血酸钠、食用香精、经前理、榨汁、过滤、混合或不混合、杀菌或不杀菌、包装、速冻等生产工艺制成的食品原料用

速冻复合果汁（浆）。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 菠萝蜜：应符合 NY/T 489 的要求。
- 4.1.2 芒果：应符合 NY/T 492 的要求。
- 4.1.3 百香果：应符合 GB/T 40748 二级以上的要求。
- 4.1.4 龙眼：应符合 GB/T 31735 的要求。
- 4.1.5 黄皮：应符合 NY/T 692 要求。
- 4.1.6 杨桃：应符合 NY/T 488 的要求。
- 4.1.7 橙：应符合 NY/T 2276 的要求。
- 4.1.8 荔枝：应符合 NY/T 515 的要求。
- 4.1.9 莲雾：应符合 NY/T 1436 二级以上的的要求。
- 4.1.10 红毛丹：应符合 NY/T 485 的要求。
- 4.1.11 火龙果：应符合 DB4401/T 190 的要求。
- 4.1.12 木瓜：应符合 NY/T 691 的要求。
- 4.1.13 石榴：应符合 NY/T 518 的要求。
- 4.1.14 柠檬：应符合 GB/T 29370 的要求。
- 4.1.15 西番莲：应符合 NY/T 491 的要求。
- 4.1.16 蓝莓：应符合 GB/T 27658 的要求。
- 4.1.17 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.18 异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.1.19 食用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.20 水：应符合 GB 5749 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	解冻后为该产品应有的色泽	取一定量待测样品置 50mL 无色透明烧杯中，解冻后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	解冻后呈该产品应有状态，允许稍有混浊和少许絮状物沉淀	
滋味与气味	解冻后具有该产品应有香气和滋味，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
冻品中心温度，℃	≤ -18	SB/T 10379

表 2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.04	GB 5009.12
注：农药最大残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。		

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/25 mL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				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JJF 1070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。

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（瓶），抽样总量不少于 2000 mL。包装规格在 501 mL/件（瓶）以上的产品，从每件（瓶）产品中无菌取样 200 mL，装于无菌瓶中；包装规格在 500 mL/件（瓶）及以下的产品，直接采用该包装产品送样；抽样产品 5 件（瓶）用于微生物检验，3 件（瓶）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

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。出厂检验项目：感官、冻品中心温度、净含量，经灭菌工艺的产品检验此菌落总数和大肠菌群，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 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、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和《食品标识监督管理办法》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

产品运输工具必须清洁、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压；运输过程的最高温度不得高于-18℃。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℃±2℃以下的冻库内，冻库周围应无异气污染，冻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。