

ICS

Q/QGQC

广西钦果钦城食品有限责任公司企业标准

Q/QGQC 0001S—2023



速冻水果浆

食品安全企业标准备案号
451660 S-2023
有效期至 2028年12月28日

2023 - 12 - 06 发布

2023 - 12 - 29 实施

广西钦果钦城食品有限责任公司 发布



前 言

本文件按照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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西钦果钦城食品有限责任公司提出并起草。

本文件起草人：李荣华、叶红侠。

本文件于2023年12月6日发布，2023年12月29日实施。

速冻水果浆

1 范围

本文件规定了速冻水果浆的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜水果[芒果、菠萝、木瓜、火龙果、百香果(西番莲)、金桔、柠檬、荔枝、番石榴、香蕉、椰子、草莓、黄桃、牛油果、榴莲、杨梅、石榴、柚子、龙眼、红枣、桑葚、葡萄、水蜜桃、油甘果、橙子、猕猴桃、冬枣、黄皮果、西柚、杨桃、人心果、蛋黄果、红毛丹、柿子、凤梨、树莓(覆盆子)、山楂、蔓越莓、青提、哈密瓜、车厘子、沃柑、蓝莓、刺梨、山竹、沙棘、释迦果(番荔枝)等]或上述水果的原浆中的一种或多种为主要原料,添加或不添加白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖、风味糖浆(调制糖浆)、食用盐,添加或不添加食品添加剂(所使用的食品添加剂应符合GB 2760的规定),经挑选(或不挑选)、杀菌(或不杀菌)、漂洗(或不漂洗)、去皮(或不去皮)、去核(或不去核)、切丁(或不切丁)、挖浆(或打浆)(或不挖浆打浆)、过滤(或不过滤)、调配(或不调配)、杀菌(或不杀菌)、灌装、速冻(使产品中心温度达到 -18°C 以下)、包装、入库冻藏等工艺加工制成的速冻水果浆。

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而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,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 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 4789.6 | 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 5009.13 | 食品安全国家标准 食品中铜的测定 |
| GB 5009.14 | 食品安全国家标准 食品中锌的测定 |
| GB 5009.16 | 食品安全国家标准 食品中锡的测定 |

- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9827 香蕉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20453 柿子产品质量等级
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- 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 29572 桑椹(桑果)
- GB/T 31735 龙眼
- GB/T 32714 冬枣
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 40743 猕猴桃质量等级
- GB/T 41625 山竹质量等级
- GH/T 1022 鲜葡萄
- GH/T 1159 山楂
- GH/T 1184 哈密瓜
- NY/T 444 草莓
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 485 红毛丹
- NY/T 488 杨桃
- NY/T 490 椰子果
- 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 866 水蜜桃
- NY/T 950 番荔枝
- NY/T 1437 榴莲
- NY/T 3601 火龙果等级规格

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

根据原辅料的不同可分为不同的产品品种，产品名称及配料以产品标签标示的为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 芒果：应符合 NY/T 492、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.2 菠萝：应符合 NY/T 450、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.3 木瓜：应符合 NY/T 691、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.4 百香果（西番莲）：应符合 NY/T 491、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.5 火龙果：应符合 NY/T 3601、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.6 金桔、黄桃、牛油果、杨梅、石榴、柚子、红枣、油甘果、橙子、人心果、蛋黄果、黄皮果、西柚、凤梨、蔓越莓、青提、车厘子、沃柑、刺梨、沙棘、其他食用水果：应新鲜无污染、无霉烂、无虫蛀、无压伤，成熟度符合加工要求，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.7 柠檬：应符合 GB/T 29370、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.8 荔枝：应符合 NY/T 515、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.9 香蕉：应符合 GB/T 9827、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.10 番石榴：应符合 NY/T 518、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.11 椰子：应符合 NY/T 490、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.12 草莓：应符合 NY/T 444、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.13 榴莲：应符合 NY/T 1437、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.14 龙眼：应符合 GB/T 31735 的规定。
- 5.1.15 桑葚：应符合 GB/T 29572 的规定。
- 5.1.16 葡萄：应符合 GH/T 1022、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.17 水蜜桃：应符合 NY/T 866、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.18 猕猴桃：应符合 GB/T 40743 的规定。
- 5.1.19 冬枣：应符合 GB/T 32714 的规定。
- 5.1.20 杨桃：应符合 NY/T 488、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.21 红毛丹：应符合 NY/T 485、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.22 柿子：应符合 GB/T 20453 的规定。
- 5.1.23 树莓（覆盆子）：应符合 GB/T 27657 的规定。
- 5.1.24 山楂：应符合 GH/T 1159、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.25 哈密瓜：应符合 GH/T 1184、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.26 蓝莓：应符合 GB/T 27658 的规定。
- 5.1.27 山竹：应符合 GB/T 41625 的规定。
- 5.1.28 释迦果（番荔枝）：应符合 NY/T 950、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.29 水果原浆、风味糖浆（调制糖浆）：应符合其质量安全标准的规定，其生产企业应具有相应产品生产许可资质。
- 5.1.30 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.31 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 5.1.32 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 5.1.33 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 5.1.34 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。

5.1.35 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|--------------------------|
| 色 泽 | 具有相应水果浆品种冻结后应有的颜色，色泽正常 |
| 组织形态 | 结冰体 |
| 滋味与气味 | 解冻后具有相应水果浆品种固有的滋味和气味，无异味 |
| 杂 质 | 无杂质 |

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|---|--|
| 锌、铜、铁总和 ^a / (mg/kg) | ≤ 20 |
| 铅（以 Pb 计） / (mg/kg) | ≤ 0.024 (0.04 ^b 、0.032 ^c) |
| 锡 ^d （以 Sn 计） / (mg/kg) | ≤ 150 |
| 展青霉素 ^e / (μg/kg) | ≤ 50 |
| 其他污染物限量 | 应符合 GB 2762 的规定 |
| ^a 仅适用于金属罐装的速冻水果浆。 ^b 仅限于含浆果及小粒水果的速冻水果浆。 ^c 仅限于速冻葡萄汁（浆）。 ^d 仅限于采用镀锡薄板容器包装的速冻水果浆。 ^e 仅限于以山楂、苹果为原料制成的速冻水果浆。 | |

5.4 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CFU/g表示） | | | |
|--|-------------------------|---|-------|--------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 1 | 10000 | 100000 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 100 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | — |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 | 1000 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | — |
| 致泻大肠埃希氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | — |
| 注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值； | | | | |

表 3 微生物限量 (续)

| 项 目 | 采样方案及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示) | | | |
|---------------------|---------------------------|---|---|---|
| | n | c | m | M |
| 注: M为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | |

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取出冻结状态下单只包装样品, 将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中, 用正常视力观测色泽、组织形态、杂质, 待样品自然解冻后, 嗅其气味, 按食用方法处理后品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 锌

按 GB 5009.13规定的方法测定。

8.2.2 铜

按 GB 5009.14规定的方法测定。

8.2.3 铁

按 GB 5009.90规定的方法测定。

8.2.4 铅

按 GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 锡

按 GB 5009.16规定的方法测定。

8.2.6 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

8.2.7 其他污染物

按 GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.3.6 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.2 组批

以同一原料品种、同一工艺、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一种包装规格的产品为检验批。

9.3 取样方法和取样量

抽样基数不少于200包（盒），每批产品随机抽取16包（盒），样品总量不少于2kg。样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

9.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后, 如原料、工艺有可能影响产品质量时;
- b) 产品长期停产后, 恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目: 包括本文件中 5.2、5.3、5.4、6.2 规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时, 判定该批产品合格。

9.6.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时, 判定该批产品为不合格, 不得复检。除微生物项目外, 其他项目检验结果不符合本文件要求时, 可从该批产品中加倍抽样进行复检, 复检结果符合本文件要求时, 判定该批产品合格, 复检结果仍有不符合本文件要求时, 判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定, 应标注速冻和食用方式。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求, 外箱还另应标注贮存条件。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味, 防冻、防透水性好, 并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染, 运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施, 不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压, 产品不应直接接触地面。

10.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关卫生标准, 厢内温度应保持 -15°C 以下, 运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

10.4 贮存

10.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应与未经速冻或未包装的食品混放。

10.4.2 产品应贮存在低于 -18°C 的专用冷库内, 温度波动要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内, 堆放时应离地 10cm, 离墙 20cm, 接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.4.3 销售渠道中, 低温陈列柜内产品的温度不应高于 -12°C , 产品的储存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件, 产品包装完整、未经启封的条件下, 产品保质期 12~24 个月 (以产品品标签标示的具体保质期为准)。