

# Q/YXP

## 云南共享生物科技有限公司企业标准

Q/YXP 0003 S—2022

代替 Q/ YXP 0003 S-2021

### 速冻果蔬、花卉浆（汁）

云南省  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5304<sup>0077</sup>S-2022  
备案日期: 2022 年 08 月 05 日

2022 - 08 - 05 发布

2022 - 08 - 07 实施

云南共享生物科技有限公司

发 布

## 前 言

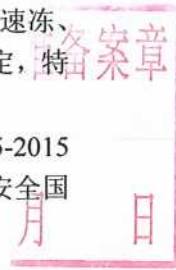
本公司生产的速冻果蔬、花卉浆(汁)是以水果(或其汁、浆)、蔬菜(或其汁、浆)、食用花卉(或其汁、浆)中的一种或几种为主要原料,经预处理(挑选、清洗、压榨),过滤或不过滤,添加或不添加水、糖类、食品添加剂等其他原辅料,浓缩(或不浓缩)、均质(或不均质)、灌装封口、杀菌、速冻、包装等工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定,特制定本标准,作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762 -2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17325-2015《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》的规定制定,其中铅指标的限量严于食品安全国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/YXP 0003 S-2021《速冻果蔬、花卉浆(汁)》。

本标准由云南共享生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:宋墅克、方向华。



# 速冻果蔬、花卉浆（汁）

## 1 范围

本标准规定了速冻果蔬、花卉浆(汁)的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。  
本标准适用于是以水果(或其汁、浆)、蔬菜(或其汁、浆)、食用花卉(或其汁、浆)中的一种或几种为主要原料，经预处理（挑选、清洗、压榨），过滤或不过滤，添加或不添加水、糖类、食品添加剂等其他原辅料，浓缩（或不浓缩）、均质（或不均质）、灌装封口、杀菌、速冻、包装等工艺制成的速冻果蔬、花卉浆(汁)。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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。

## 3 产品分类

按原料不同分为单一产品和混合产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水果、蔬菜、食用花卉：应新鲜、无腐烂、无霉变、无污染，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 果（蔬）浓缩汁、原浆:应符合 GB 17325 规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 规定：
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项目    | 指标                           | 检验方法                                 |
|-------|------------------------------|--------------------------------------|
| 色泽    | 具有与产品相符天然果蔬、花卉产品应有的色泽        | 取适量样品置于洁净和无色透明玻璃器皿中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。 |
| 滋味及气味 | 具有与产品相符天然果蔬、花卉饮料特有的香味和滋味，无异味 |                                      |
| 组织形态  | 有自我澄清倾向，允许有少量沉淀              |                                      |
| 杂质    | 无肉眼可见杂物                      |                                      |

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       |
|------------------------------------|--------|------------|
| 可溶性固形物(20℃折光计法), %                 | ≥ 4    | GB/T 12143 |
| 总酸 (以无水柠檬酸计), g/100g               | ≥ 0.1  | GB 12456   |
| 二氧化硫残存量(以 SO <sub>2</sub> 计), g/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.34 |

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定：严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定

表3 污染物限量

| 项 目             | 指 标   | 检验方法       |
|-----------------|-------|------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 17325 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 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 的规定测定。

4.9 食品添加剂和食品营养强化剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样



所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取20包(盒、袋)，样品总量不得少于5 kg。样品均分为两份，一份检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经本公司的质量检验部门按本标准检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部检验项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、贮存、运输

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密、包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的冷冻库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



云南省  
备案号  
备案日期

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

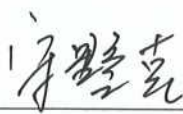
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

A handwritten signature in black ink, appearing to be "陈慧莹", written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2022年 7 月 29 日

2022年 7 月 29 日