

# Q/XFG

## 西双版纳丰果食品有限公司企业标准

Q/XFG 0001 S—2022

### 速冻西番莲原浆

云南省  
备案  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5328-0107S-2022  
备案日期: 2022年 10月 24日

2022-10-24 发布

2022-10-31 实施

西双版纳丰果食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的速冻西番莲原浆以新鲜西番莲为原料，经挑选、杀菌、漂洗、挖浆、添加或不添加辅料、食品添加剂，速冻、包装、入库冷藏工艺制成。根据《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，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》的规定制定。其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳丰果食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：玉罕。

# 速冻西番莲原浆

## 1 范围

本标准规定了速冻西番莲原浆的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。  
本标准适用以新鲜西番莲为原料，经挑选、杀菌、漂洗、挖浆、添加或不添加辅料、食品添加剂或不添加、速冻、包装、入库冷藏工艺制成。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

## 3 产品分类

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 西番莲：应符合 NY/T 491 的规定；
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.3 其它辅料：应符合相应食品标准和规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

| 项 目   | 要 求                     | 检 验 方 法                                                                     |
|-------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 色 泽   | 具有该产品应有的色泽。             | 取适量样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。饮料浓浆按产品标签的冲调方法稀释后进行检测。 |
| 滋味与气味 | 具有该产品应有的香气或滋味，无霉味及其它异味。 |                                                                             |
| 状 态   | 具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来物。  |                                                                             |

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

食品安全企业标准  
: 5328 S-  
: 年

表 2 理化指标

| 项 目                       | 要 求  | 检验方法       |
|---------------------------|------|------------|
| 可溶性固形物, Brix(20℃折光法)    ≥ | 12   | GB/T 12143 |
| 总 酸 (以无水柠檬酸计), g/kg    ≥  | 20.0 | GB 12456   |

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的要求。

表 3 污染物限量

| 项 目                           | 指 标  | 检验方法       |
|-------------------------------|------|------------|
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg           ≤ | 0.04 | GB 5009.12 |

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

应符合GB 7101和GB 29921的规定。

4.7 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规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产过程的卫生要求

应符合 GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 4 个最小销售包装） 的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.3 出厂检验

产品出厂需经检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的冷库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度及提取方便为宜。

准备案章

月 日

## 备案单位承诺书

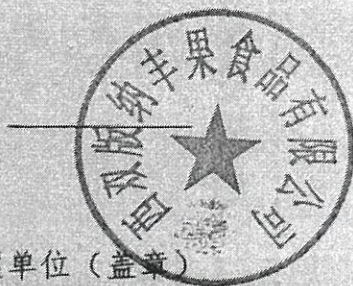
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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《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《食品安全法》。

四、本单位于2022年9月27日至2022年10月9日在微信上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2022年9月27日

王军

备案单位主要负责人（签字）

2022年9月27日

