

Q/SFC

云南树翡翠农林科技有限公司企业标准

Q/SFC 0001 S—2022

冷冻水果原浆（汁）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0001 S—2022
备案日期: 2022 年 12 月 12 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2022-12-12 发布

2022-12-13 实施

云南树翡翠农林科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的冷冻水果原浆（汁）、是以新鲜成熟度适度的水果为主要原料，经过选果、清洗、消毒、处理（去核或不去核、去皮或不去皮、去瓢或不去瓢、去籽或不去籽）、破碎、榨汁或磨浆、过滤、灌装、冻结等工艺制成的。仅供食品加工用。依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准作为组织生产、质量检验、贸易、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》的规定制定。其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》及产品实际制定。

PH值、可溶性固形物、总酸指标要求见附录A。

本标准由云南树翡翠农林科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴杰、段姝蔓、于丽娟、唐文会、魏伟、曾文、黄文英。

冷冻水果原浆（汁）

1 范围

本标准规定了速冻水果原浆（汁）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜成熟度适度的水果为主要原料，经过选果、清洗、消毒、处理（去核或不去核、去皮或不去皮、去瓢或不去瓢、去籽或不去籽）、破碎、榨汁或磨浆、过滤、灌装、冻结等工艺制成的速冻水果原浆（汁）。

2 规范性引用文件

本标准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

3.1 速冻余甘子原浆（汁）：以成熟的余甘子鲜果为原料，经筛选、清洗、消毒、去核或不去核、破碎、榨汁或磨浆、过滤、杀菌或不杀菌、包装、冷冻等工艺制成的产品。

3.2 速冻葡萄原浆（汁）：以成熟的葡萄为原料，经筛选、清洗、消毒、去皮或不去皮、去籽或不去籽、榨汁或磨浆、过滤、杀菌或不杀菌、包装、冷冻等工艺制成的产品。

3.3 速冻柑橘原浆（汁）：以新鲜柑橘为原料，经筛选、清洗、消毒、去皮或不去皮、去籽或不去籽、榨汁或磨浆、过滤、杀菌或不杀菌、包装、冷冻等工艺制成的产品。

3.4 速冻火龙果原浆（汁）：以成熟的火龙果为原料，经筛选、清洗、消毒、去皮或不去皮、榨汁或磨浆、过滤、杀菌或不杀菌、包装、冷冻等工艺制成的产品。

3.5 速冻百香果原浆（汁）：以成熟的百香果为原料，经筛选、清洗、消毒、去皮、取其可食用部分果肉磨浆（汁）、过滤、杀菌或不杀菌、包装、冷冻等工艺制成的产品。

3.6 速冻石榴原浆（汁）：以成熟的石榴为原料，经筛选、清洗、消毒、去皮、取其可食用部分果肉榨汁或磨浆、过滤、杀菌或不杀菌、包装、冷冻等工艺制成的产品。

3.7 速冻其他水果原浆（汁）：以除上述以外的水果为原料，经筛选、清洗消毒、处理（去皮或不去皮、去核或不去核、去瓢或不去瓢、去籽或不去籽）、取其可食用部分、榨汁或磨浆、过滤、杀菌或不杀菌、包装、冷冻等工艺制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果：应新鲜、无腐烂、无虫蛀，并符合相关食品标准及有关规定。

企业标
S-
年

- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织状态	呈冻结状态，解冻后摇匀呈液态。无正常视力可见外来异物，液体摇匀后状态浑浊均匀。	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
气味与滋味	具有相应品种水果应有的滋味和气味，无异味。	
色 泽	具有该产品应有的色泽。	

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)，%	符合附录中表 A 相应的要求	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计)，g/100ML	符合附录中表 A 相应的要求	GB/T 12456
pH	符合附录中表 A 相应的要求	GB 5009.237

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定；其中严于国家食品安全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/L ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

- 4.7.1 致病菌毒素限量应符合 GB29921 的规定。
- 4.7.2 经杀菌工艺处理的产品微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL ≤	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行					

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规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 果蔬汁类及其饮料的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

检验规则

4.11 组批

同一品种原料、同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

4.12 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽取不少于4个独立包装样品，分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.13 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.14 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原料、配方、主要生产工艺、主要生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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。

4.15 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

5.3.1 运输过程使用冷藏设备、冷藏车运输箱体必须清洁、卫生、无异味、无污染。装运前箱体内温度必须降至并保持-10℃。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。

5.3.2 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装运输。

5.3.3 产品装卸或进出冷库要迅速，产品运输途中产品温度不得高于-15℃。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、无异味的冷冻库中，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混放。冷冻库温度应控制在-18℃以下，且温度波动应控制在2℃以内。产品堆码不得影响库内空气循环，离墙离地堆放。

附 录 A

PH 值、可溶性固形物、总酸指标要求

产品类别	指 标		
	pH 值	可溶性固形物	总酸
冷冻余甘子原浆（汁）	2.2-3.8	8-13.6	>16
冷冻葡萄原浆（汁）	3-5	18-23	>4
冷冻石榴原浆（汁）	>4.6	>10	2.0-5.3
冷冻柑橘原浆（汁）	>4.5	>10	0.3-3
冷冻火龙果原浆（汁）	4.0-6.0	>9	0.1-0.30
冷冻百香果原浆（汁）	>2	>13	>4.0
冷冻其他水果原浆（汁）	——	>4	——

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 11 月 25 日至 2022 年 12 月 3 日在云南省人民政府云南政务服务网上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



曹文

备案单位主要负责人(签字)

2022年12月11日

2022年12月11日