

Q/HJN

云汁初农业科技（丽江）有限公司会泽分公司企业标准

Q/HJN 0001 S—2023

速冻水果原汁（浆）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030080S-2023
备案日期: 2023年8月25日

云南省食品安全
备案号: 530
备案日期:

2023-8-25 发布

2023-8-28 实施

云汁初农业科技（丽江）有限公司会泽分公司
司 发布

前 言

我公司生产的速冻水果原汁（浆）是以新鲜水果（不含苹果、山楂）为原料，经挑选、清洗、去皮（或不去皮）、压榨、过滤、包装、冻结等工艺制成，仅供食品加工企业用于食品加工用的半成品（生制品）。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》等有关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17325-2021《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云汁初农业科技（丽江）有限公司会泽分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邹广磊。

全企

3

年

速冻水果原汁（浆）

1 范围

本标准规定了速冻水果原汁（浆）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水果为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、压榨、过滤、包装、冻结等工艺制成的速冻水果原汁（浆），仅供食品加工企业用于食品加工用的半成品（生制品）。

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

根据使用原料的不同分为：速冻石榴原汁、速冻柿子原汁、速冻火龙果原浆、速冻芒果原浆、速冻甘蔗原汁、速冻杨梅原汁、速冻百香果原浆、速冻菠萝原汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 石榴、柿子、火龙果、芒果、甘蔗、杨梅、百香果、菠萝：应新鲜、无腐烂变质、无污染、无病虫害、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 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：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
色 泽	具有该品种应有的色泽。	取适量的被测样品置于洁净的白磁盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味。	
形 态	具有该品种应有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
总酸（以pH计）	≤ 4.5	GB/T 10468

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	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群（CFU/ mL）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌和酵母（CFU/mL）	10 ²				GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行。				
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1、GB 4789.21 执行。					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于25kg，抽样数量为2kg，样品数量不少于10个独立包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经检验并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

在正常情况下，每半年进行一次，检验项目为本标准规定全部项目，有下列情况之一时亦应进行。

- a) 在原料、工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上或设备大修又恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格时，则判该批产品为不合格，其余指标如有不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

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、GB 28050 及有关规定；

6.1.2 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食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输产品的厢体必须保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，产品装卸或进出冷藏库要迅速，运输途中温度允许升到 -15°C ，交货后应尽快将至 -18°C 。运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；冷库内温度应控制在 -18°C 以下，温度波动应控制在 $2-3^{\circ}\text{C}$ 以内。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，堆码高度以提取方便为宜。

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2023年08月15日至2023年09月12日在企业标准信息公共服务平台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。

备案单位（盖章）

年 月 日

备案单位主要负责人（签字）

2023年8月21日