

Q/GYS

云南果研社农业科技发展有限公司企业标准

Q/GYS 0001 S—2023

云南省食
备案号:
备案日期:

速冻果蔬汁（浆）及其饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040070 S- 2023
备案日期: 2023年 12月 07日

2023-12-07 发布

2023-12-09 实施

云南果研社农业科技发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻果蔬汁(浆)及其饮料是以水果、蔬菜中的一种或几种为主要原料,经清洗、整理、去皮去核(或不去皮去核)、破碎、压榨(或打浆)、榨汁、过滤或不过滤、均质或不均质,添加(或不添加)水、糖类、食品添加剂,调制或不调制、杀菌或不杀菌、灌装、包装、冷冻或速冻(产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$)、冻藏等工艺制成的速冻果蔬汁(浆)及其饮料。根据相关法律法规制定本标准,作为企业组织生产、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 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由云南果研社农业科技发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:何善文、李菊芬。

案章

日

速冻果蔬汁（浆）及其饮料

1 范围

本标准规定了速冻果蔬汁（浆）及其饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水果、蔬菜中的一种或几种为主要原料，经清洗、整理、去皮去核（或不去皮去核）、破碎、压榨（或打浆）、榨汁、过滤或不过滤、均质或不均质、添加或不添加水、糖类、食品添加剂、调制或不调制、杀菌或不杀菌、灌装、包装、速冻（产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、冻藏等工艺制成的速冻果蔬汁（浆）及其饮料。

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

3.1 根据原料不同可分为：

3.1.1 速冻水果汁（浆）、速冻蔬菜浆（汁）

3.1.2 速冻果蔬汁（浆）：以水果或蔬菜的一种或多种为原料，不添加任何辅料（包括水）和食品添加剂，加工制成的产品。

3.2 根据产品加工不同分为：

3.2.1 速冻调制果蔬汁（浆）

以水果或蔬菜的一种或多种为主要原料，添加水、果蔬汁（浆）、果蔬粒、糖类等一种或多种食品添加剂，加工制成的产品。

3.2.2 速冻调制果蔬汁（浆）饮料

以水果或蔬菜的一种或多种为主要原料，添加水、果蔬汁（浆）、果蔬粒、糖类的一种或多种食品添加剂，加工制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅材料的要求

4.1.1 水果、蔬菜：应新鲜、无腐烂、无霉变、无病虫害、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB5749。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 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的辅料。

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	取适量样品置于无色透明玻璃容器中，在自然光线下，目视，鼻闻，口尝。
滋味与气味	具有该品种固有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	为均匀适度的液体，允许有轻微沉淀。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
冻品中心温度，℃ ≤	-18.0	SB/T 10379中附录A规定的方法

4.4 污染物限量

应符合GB 2762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 理化指标

项 目	要 求	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.024	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 7101 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规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 食品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

以同一批原料、同一班次、同一生产线生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

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），样品总量不得少于5 kg。样品均分成两份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证明后方可出厂。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) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- 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

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、运输、贮存

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，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。。

6.2 包装

6.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9 的要求。

6.2.2 外包装物采用纸箱、泡沫箱、塑料筐或金属桶包装，外包装材料应符合 GB 4806.1、GB/T 6543 的相关要求。

6.3 运输



产品运输工具必须清洁、干燥、无异味污染并符合有关卫生标准，运输过程须有防尘、防晒的措施，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运；运输工具的厢内温度必须保持-15℃以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥，周围环境无毒、无害、无异味污染、有防尘、防鼠、防蝇虫设施的专用冷库内，且库温低于-18℃，温度波动要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。堆放时应离地 10 cm，离墙 20 cm。

云南省食品
备案号:53
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》。

四、本单位于2023年11月26日至2023年12月1日在元江县甘庄工业园区干坝片区3号厂房大厅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）

2023 年 12 月 2 日

何善文

备案单位法定代表人（签字）

2023 年 12 月 2 日

