

Q/PEQ

普洱钱进农业有限公司企业标准

Q/PEQ 0001 S-2023

速冻果蔬汁

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080141 S- 2023
备案日期: 2023 年 12 月 19 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2023-12-19 发布

2023-12-24 实施

普洱钱进农业有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻果蔬汁是以一种或多种新鲜水果（百香果、火龙果、芒果等）、蔬菜（玉米、胡萝卜等）为原料，经清洗、整理、去皮（或不去皮）、去核（或不去核）、去瓢（或不去瓢）、去籽（或不去籽）、破碎、过滤（或不过滤）、杀菌（或不杀菌）、包装、速冻等工艺加工制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，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》制定；其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由普洱钱进农业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：贾国政、潘华。

速冻果蔬汁

1 范围

本标准规定了速冻果蔬汁的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以一种或多种新鲜水果（百香果、火龙果、芒果等）、蔬菜（玉米、胡萝卜等）为原料，经清洗、整理、去皮（或不去皮）、去核（或不去核）、去瓢（或不去瓢）、去籽（或不去籽）、破碎、过滤（或不过滤）、杀菌（或不杀菌）、包装、速冻等工艺加工制成的速冻果蔬汁。

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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 产品分类

3.1 按照食用方法分为即食类和非即食类。

3.2 按照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 新鲜水果（百香果、火龙果、芒果等）、蔬菜（玉米、胡萝卜等）：应新鲜无污染、无霉烂、无虫蛀、无压伤、成熟度符合加工要求，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

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：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	色泽一致，具有本品固有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，自然光下观察产品的色泽、组织形态、杂质，按产品食用方法处理后，嗅其气味、尝其滋味。
气味、滋味	解冻后具有该产品固有的香气或滋味，无异味	
组织形态	解冻后呈均匀粘稠浆液体、静置后允许有分层或少量果肉沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

全企业标准
80141S-2
2023年12月

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 ^a (20℃, 折光计法)/(%) $\geq$	5	GB/T 12143
总酸 ^a (以柠檬酸计), g/L $\geq$	0.05	GB/T 12456
^a 限水果类产品检测。		

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 $\leq$	0.024	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 即食类产品微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 食品添加剂

应符合GB 2760的有关规定。

4.9 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。

4.10 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品应为同一批次的产品，抽样基数不低于20kg。抽样重量不少于2kg，抽取数量不少于12个最小包装，抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查，备样应冷冻保存。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量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，检验项目为本标准规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，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，微生物指标若有任意一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标，若有任意一项不合格，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 产品标识应注明速冻、即食或非即食，以及食用方法。

6.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

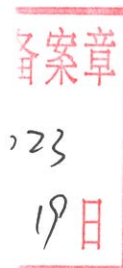
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻放轻拿，严禁抛掷，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内；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、有防潮、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±2℃以内，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。堆放时应离地10cm，离墙30cm。



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16日至2023年11月24日在企业标准信息公共服务平台(<https://tbxt.qybz.org.cn/decLogin>)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)

贾国政

备案单位主要负责人 (签字)

2023年12月5日

2023年12月5日