

Q/JSY

景东胜源水果种植农民专业合作社企业标准

Q/JSY 0001 S—2024

速冻百香果原浆（汁）

云南省食品安全企业标准
备案号: 53080081 S
备案日期: 2024年06月

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080081 S-2024
备案日期: 2024年06月14日

2024-06-14 发布

2024-06-19 实施

景东胜源水果种植农民专业合作社

发布

前 言

我社生产的速冻百香果原浆（汁）是以新鲜的百香果为原料，经挑选、浸泡清洗、消毒、切果取肉、籽浆分离（或不分离）、打浆过滤（或不打浆）、杀菌（或不杀菌）、灌装、入库速冻等工艺加工制成的速冻百香果原浆（汁）。根据食品安全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，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由景东胜源水果种植农民专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：董林、纪明、杨文惠、陈仕兵、陈晓。

速冻百香果原浆（汁）

1 范围

本标准规定了速冻百香果原浆（汁）产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以新鲜的百香果为原料，经挑选、浸泡清洗、消毒、切果取肉、籽浆分离（或不分离）、打浆过滤（或不打浆）、杀菌（或不杀菌）、灌装、入库速冻等工艺加工制成的速冻百香果原浆（汁）。

2 规范性引用文件

下列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

按产品内容物分为带籽百香果原浆和去籽百香果原汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 百香果：应成熟、饱满，新鲜，具有相应品种应有的形态、滋味，无病虫害，无腐烂霉变，并应符合相应食品安全标准及有关规定。
- 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：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官品质要求

应符合表1的规定。

表 1 感官品质要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应品种应有的色泽	取适量样品置于50ml无色透明烧杯中，在自然光线下观察色泽，鉴别气味、品尝滋味，检查其有无异物。
滋味和气味	解冻后具有该产品固有的香气或滋味，无异味	
组织形态	解冻后呈均匀黏稠浆液体、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

应符合表2的规定。

准备
202
月 14

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
冻品中心温度/(°C)		

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) ≤	0.04	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 微生物限量应符合 GB 7101 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

应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 31646的规定。

5 检验规则

5.1 批组

以同一批次原料，同一班次，同一生产线生产的同一品种、同一规格，包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

在同批产品中，抽样基数不得少于10kg，随机抽取样品20个最小包装（不低于2kg）。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本社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；出厂检验项目应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

产品经检验全部指标符合本标准要求时，则判定该批产品合格。若有任意一项指标不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

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合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应有明确标识，标识上字迹应清晰、完整、准确。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装应包装严密、封口牢固。内包装材料应符合 GB/T 10004、GB 4806.7 的要求的规定。

6.2.2 外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。运输产品的运输工具箱体应符合相关卫生标准，箱内温度必须保持在-15℃以下，运输过程中最高温度不得高于-12℃，装卸时应轻拿轻放，不得重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、无异味、防蝇、防虫、防鼠设施的冷库内，冷库内温度应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品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》。

景东胜源水果种植农民专业合作社

董林

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2024年06月07日

2024年06月07日