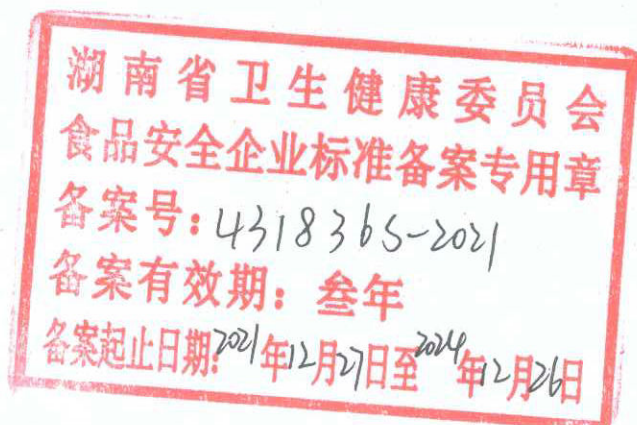


湖南修身堂生物科技有限公司企业标准

Q/YXXS 0001S-2021

食品安全企业标准 速冻果蔬汁（浆）

湖南省
食品安全



2021-11-03 发布

2022-01-03 实施



湖南修身堂生物科技有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南修身堂生物科技有限公司提出。

本标准由湖南修身堂生物科技有限公司负责解释。

本标准起草单位:湖南修身堂生物科技有限公司

本标准主要起草人:陶幸荣。

本标准代替 2021-09-03 发布的 Q/YXXS 0001S-2021。



速冻果蔬汁（浆）

1 范围

本标准规定了速冻果蔬汁（浆）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜水果或新鲜蔬菜为主要原料，经挑拣、清洗、去皮去核、破碎（或不破碎）、榨汁（或打浆）、均质、灌装、速冻等工序加工而成的速冻果蔬汁（浆）。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品于洁净、干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织
组织形态	具有产品应有的形态，无霉变	

滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	形态和杂质。嗅其气味，品其滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.04	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 3 规定。

表 3 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
展青霉素 ^a /（μg/kg）	50	GB 5009.185
^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表 4 规定。

表 4 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/（mg/kg）	0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	0.02	GB/T 5009.19

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ≤	20				GB 4789.15
酵母 ≤	20				GB 4789.15
*样品采集和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

3.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
^a 样品采集和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检测。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。



5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取不少于 1kg 的样品，平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 销售

6.5.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.5.2 销售温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。



6.6 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期为 18 个月。

