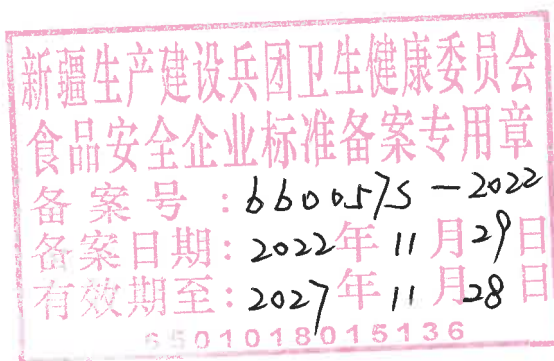


Q/SQGS

新疆双桥果蔬有限公司食品安全企业标准

Q/SQGS 0001S-2022

速冻果蔬汁(浆)及其原汁(浆)



2022-08-08 发布

2022-08-10 实施

新疆双桥果蔬有限公司发布



我公司生产的速冻果蔬汁（浆）及其原汁（浆）是以一种或多种可食用的新鲜水果或蔬菜为原料，添加或不添加水、食糖及食品添加剂为辅料，经原料验收、清洗、消毒、破碎、打浆、取汁、杀菌或不杀菌、无菌灌装或直接包装、速冻或冷冻（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、入库等工艺制成。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》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》的规定起草。本标准依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

本标准由新疆双桥果蔬有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨胜利、谢晓霞、李建成。

本企业标准适应于新疆双桥果蔬有限公司。

本标准于2022年08月08日发布，2022年08月10实施。

速冻果蔬汁（浆）及其原汁（浆）



1 范围

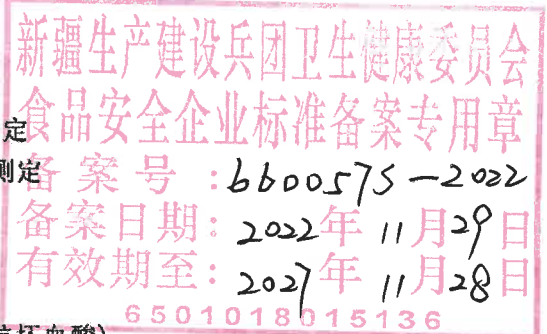
本标准规定了速冻果蔬汁（浆）及其原汁（浆）的产品分类、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以葡萄、苹果、梨、海棠果、山楂、杏子、蟠桃、西梅、枸杞、沙棘、番茄、胡萝卜等新鲜果蔬为原料，经原料验收、清洗、消毒、破碎、打浆、取汁、杀菌或不杀菌、无菌灌装或直接包装、速冻或冷冻（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、入库等工艺制成的速冻果蔬汁（浆）及其原汁（浆）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中汞的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准	食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 15203	淀粉糖	
GB 19295	食品安全国家标准	速冻面米及调制食品
GB 31646	食品安全国家标准	速冻食品生产和经营卫生规范





3.1 速冻果蔬汁(浆)

以新鲜水果或蔬菜为原料，采用物理方法制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品；可使用糖(包括食糖、淀粉糖)或酸味剂或食盐调整果蔬汁(浆)的口感，但不得同时使用糖(包括食糖、淀粉糖)和酸味剂，调整果蔬汁(浆)的口感，经低温杀菌(或不杀菌)、冷却和无菌灌装(或直接包装)后进行速冻储藏，称之为速冻果蔬汁(浆)。

3.2 速冻果蔬原汁(浆)

以新鲜水果或蔬菜为原料，采用物理方法制成的可发酵但未发酵的浆液制品原汁(浆)制品，经低温杀菌(或不杀菌)、冷却和无菌灌装(或直接包装)后进行速冻储藏，称之为速冻果蔬原汁(浆)，其加工过程中未添加任何其他成分。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 果蔬原料：葡萄、苹果、梨、海棠果、山楂、杏子、蟠桃、西梅、枸杞、沙棘、番茄、胡萝卜等应符合食品安全国家标准，应无污染、无腐烂、无外伤、无虫蛀，无杂质，成熟度符合加工要求，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应食品安全国家标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种速冻后应有的色泽
组织形态	解冻后具有本品种固有的状态，静置后允许有分层或少量果肉沉淀
滋味与气味	解冻后应具有原水果固有的滋味与气味，甜酸适口，无异味
杂 质	无外来杂质

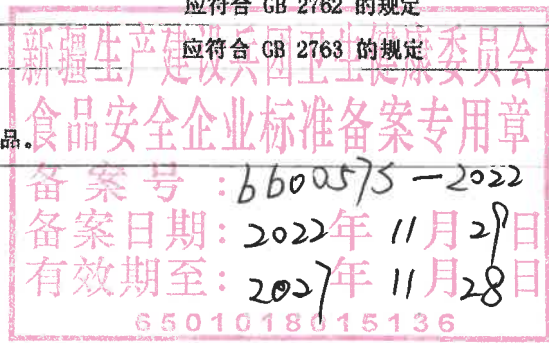
4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物%	应符合 GB/T 31121 附录 B 的规定
冻品中心温度/℃	≤ -18

展青霉素 / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	50
铅 ^a (以 Pb 计) / (mg/kg)	\leq	0.8
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	\leq	0.05
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	\leq	0.5
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	\leq	0.01
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定	
^a 仅限于苹果、山楂产品。 ^b 括号内参数仅限于葡萄等浆果类和其他小粒水果产品。		



4.4 微生物限量

- 4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
 4.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3

样品的采集及处理按GB4789 执行。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB14881、GB31646 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取出冻结状态下的最小独立包装样品一件，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，待样品微波解冻或自然解冻后，自然光下观测产品的色泽、杂质、组织形态，嗅其气味，按食用方法处理后品尝产品的滋味。

7.2 理化指标



7.2.1 可溶性固形物

样品微波或自然解冻后，按GB/T12143 规定的方法进行检验。

7.2.2 冻品中心温度

按SB/T 10379-2012中附录A规定的方法测定。

7.2.3 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.7 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

7.2.8 其他污染物限量

按GB 2762的规定执行。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21 执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21 执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

8.2 组批



以同一原料、同一工艺、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同包装规格的产品为检验批。

8.3 抽样方法和抽样数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群和净含量。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年产季应进行一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目：包括本标准中规定的所有项目。

8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，则判该批产品为合格。

8.6.2 除微生物指标外，其他项目检验结果如不符合本标准规定时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检。复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。微生物指标检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格，微生物指标不得复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装食品材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品卫生标准及规定的要求。


9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染并符合有关卫生标准，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运；运输工具的车厢内温度应保持-15℃以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

9.3.2 装卸产品时不得丢甩、撞击和挤压，产品不得直接接触地面。

9.4 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、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的专用冷库内，且库温 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，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 10cm，离墙 30cm。

9.5 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，保质期为 24 个月。

食品安全企业标准编制说明

标准名称	速冻果蔬汁(浆)及其原汁(浆)	标准主要起草人	杨胜利、谢晓霞、李建成
工作概况 (包括标准的制定目的, 主要工作过程)			
<p>本标准的编制, 规定了速冻果蔬汁(浆)的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期, 目的是能更好地做好食品安全工作, 严格控制产品的理化指标和微生物指标, 确保产品符合食品安全要求, 制定本企业标准, 在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</p>			
标准主要内容的确定依据 (食品原料 (主料、配料和使用的食品添加剂)、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等)			
<p>根据本企业的实际生产, 将产品分为: 速冻果蔬汁(浆)及速冻果蔬原汁(浆)两类, 对其设置了以下主要指标:</p> <ol style="list-style-type: none">1. 感官要求: 因最终产品是冷冻包装, 样品微波或自然解冻后, 参考 GB/T31121 的感官指标为依据, 按实际情况制定对速冻果蔬汁(浆)及其原汁(浆)的色泽、滋味与口感、组织形态和杂质做了规定要求。2. 理化指标: 在结合本企业生产原料品种、生产工艺和产品的质量要求的基础上, 设置了速冻果蔬汁(浆)及其原汁(浆)的可溶性固形物含量、冻品中心温度、污染物限量、展青霉素限量以及农药最大残留限量指标设置。其中, 铅≤ 0.8 mg/kg, 严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水果制品的 20%, 其他污染物限量等同采用 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定要求; 以苹果、山楂为原料的产品中展青霉素指标等同采用 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定要求; 农药最大残留限量等同采用 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准中相关规定。3. 微生物限量: 企业产品标准《速冻果蔬汁(浆)及其原汁(浆)》参照按 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》表 3 的要求执行。4. 食品添加剂: 食品添加剂使用量符合 GB 2760-2014 的规定。			
产品的检验指标及检验方法; 进行的必要的验证情况			
<ol style="list-style-type: none">1. 感官要求: 通过目测、鼻嗅等方法进行检验。2. 理化指标: 可溶性固形物含量是按样品微波或自然解冻后, 按 GB/T12143 规定的方法进行检验; 中心温度测定按 SB/T 10379-2012 中附录 A 规定的方法测定; 展青霉素按 GB 5009.185 标准规定执行, 铅按 GB 5009.12 标准规定执行, 其他污染物限量按 GB 2762 规定执行; 农药最大残留限量按 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准规定执行。3. 微生物指标: 菌落总数按 GB 4789.2 执行; 大肠菌群按 GB 4789.3 执行。4. 食品添加剂: 按国家相关标准进行检测。 <p>以上指标均在实验室进行了符合性验证。</p>			





与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

本企业标准引用的国家标准都是现行最新版本，其内容与现行有关法律、法规和国家强制性标准无抵触，其中，铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ，指标严于GB 2762-2017 中水果制品的20%

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

企业标准经2022.9.20—2022.10.9 在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站上公示，公示期间未收到意见。

食品生产企业名称		新疆双桥果蔬有限公司			
注册地址		新疆双河市89团荆楚工业园区双创孵化基地办公楼401-2室			
法定代表人/负责人		李建成	联系电话	18935780123	
企业备案事项联系人		谢晓霞	联系电话	18196255719	
企业标准名称		速冻果蔬汁(浆)及其原汁(浆)	企业标准编号	Q/SQGS 0001S-2022	
适用的食品类别与代码		果蔬汁类及其饮料0604; 速冻食品1103			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
		铅	GB 2762-2017	≤1.0mg/kg	≤0.8mg/kg
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
企业自我承诺	<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责,如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业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》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的,以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的,一经发现即刻修订本企业标准,</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定,并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本(含编制说明)】。</p>				
法定代表人签字: <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>					

注:上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制
