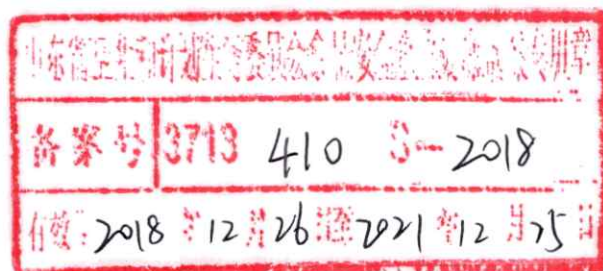


# Q/JHT

## 莒南县海通食品有限公司企业标准

Q/JHT 0001S-2018

### 速冻水果



代章

2018-12-01 发布

2018-12-30 实施

莒南县海通食品有限公司 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由莒南县海通食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：万达。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

Q/JHT 0001S-2018

# 速冻水果

## 1 范围

本标准规定了速冻水果的术语和定义、技术要求、食品生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准用于以新鲜水果（草莓、黄桃、苹果、山楂、梨等）为原料，经初加工、清洗、漂烫（或不漂烫）、清洗、分切（或不分切）、速冻、包装等工艺加工制成的非即食速冻水果。

## 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.2 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 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令102号《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

以单一或混合新鲜水果为原料，经初加工、漂烫（或不漂烫）、精加工、速冻等工艺加工制成的丁状、丝状、泥状或者保持新鲜水果原形态的处于冷冻状态的水果制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料

#### 4.1.1 新鲜水果（草莓、黄桃、苹果、山楂、梨等）

应干燥无虫蛀、无腐烂，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 4.2 生产工艺

原料验收→初加工（筛选、去皮、去蒂）→清洗→漂烫（或不漂烫）→清洗→分切（或不分切）→速冻→包装。

## 4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	色泽一致，具有本品应有的颜色
外观	形状规则，大小均匀，整齐
气味滋味	具有本品种应有的气味、滋味，无异味
杂质	无毛发，泥沙，昆虫等杂质混入

## 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.09
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.05
六六六/（mg/kg）	≤ 0.05
滴滴涕/（mg/kg）	≤ 0.05
展青霉素 <sup>a</sup> /（μg/kg）	≤ 50

<sup>a</sup>仅适用于以苹果和山楂为原料的速冻水果。

## 4.5 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 未经漂烫速冻水果微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
沙门氏菌	5	0	0/25g	—

注：1. n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物项目指标可接受水平的限量值；M为微生物项目指标的最高安全限量值。

表 4 经漂烫速冻水果微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群	5	1	10	10 <sup>2</sup>
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>

沙门氏菌	5	0	0/25g	—
注:1. n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物项目指标可接受水平的限量值; M为微生物项目指标的最高安全限量值。				

#### 4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官检验

##### 6.1.1 色泽、外观、杂质

随机抽取样品50g, 将被测样品倒在白糖瓷盘上, 在自然光下用肉眼直接观察。

##### 6.1.2 气味和滋味

嗅其气味, 品尝其滋味。

##### 6.2 理化检验

##### 6.2.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 6.2.2 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

##### 6.2.3 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

##### 6.2.4 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

##### 6.3 微生物检验

##### 6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

##### 6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

##### 6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

##### 6.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中第二法规定的方法检验。

##### 6.4 净含量

按JJF 1070的规定的方法进行。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

同一批投料, 同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

##### 7.2 抽样

抽样基数不得少于20kg, 抽样数量为2kg(不少于12个独立包装), 分成两份, 一份做感官指标、理化指标检验; 另一份留样备查。

##### 7.3 检验

检验分出厂检验和型式检验

##### 7.3.1 出厂检验



### 7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定全部项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 若有不合格项目（微生物指标除外）时，应重新自同批产品中抽取两倍量样本，对不合格项目进行复验，复验后仍有一项不合格，则判整批产品不合格，微生物指标有一项不符合标准要求时，判该批产品为不合格。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用聚乙烯成型品或复合膜袋，应符合 GB 4806.7、GB 9683 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，冷藏车辆箱体温度需达到-15℃以下，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在-18℃以下的冷库内，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。