

ICS

Q/JBSP

广西嘉宝食品集团有限公司企业标准

Q/JBSP 0003S—2021

速冻果蔬浆（泥、汁）



2021 - 10 - 15 发布

2021 - 11 - 05 实施

广西嘉宝食品集团有限公司 发布

前 言

本文件按照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。

本文件依据《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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西嘉宝食品集团有限公司提出并起草。

本文件起草人：蒋建媚、何坤文、张国强。

本文件于2021年10月15日发布，2021年11月5日实施。

广西嘉宝食品集团有限公司

速冻果蔬浆（泥、汁）

1 范围

本文件规定了速冻果蔬浆（泥、汁）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜蔬菜（芋头、地瓜、紫薯、南瓜）和新鲜水果（芒果、草莓、百香果、火龙果、荔枝、龙眼）中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮（或不去皮）、去核蒂（或不去核蒂）、杀菌（或漂烫）、漂洗（或不漂洗）、分切（或不分切）、蒸煮（或不蒸煮）、打浆（泥、汁）、过滤（或不过滤）、杀菌或不杀菌、包装、速冻（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、入库冻藏等工艺加工制成的速冻果蔬浆（泥、汁）。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 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
- GB/T 31735 龙眼
- NY/T 444 草莓

NY/T 491 西番莲
NY/T 492 芒果
NY/T 515 荔枝

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 按所用的原料不同分为速冻蔬菜泥（速冻芋头泥、速冻地瓜泥、速冻紫薯泥、速冻南瓜泥）和速冻水果浆（汁）[速冻芒果浆（汁）、速冻草莓浆（汁）、速冻百香果浆（汁）、速冻火龙果浆（汁）、速冻荔枝浆（汁）、速冻龙眼浆（汁）]。

4.2 按照生产工艺和食用方式不同分为即食类产品和非即食类产品。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 芋头、地瓜、紫薯、南瓜、火龙果

应新鲜、质好，无霉烂、无虫蛀、无损伤，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 芒果

应符合NY/T 492、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.3 草莓

应符合NY/T 444、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.4 百香果（西番莲）

应符合NY/T 491、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 荔枝

应符合NY/T 515、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.6 龙眼

应符合GB/T 31735的规定。

5.1.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 冻品外观

产品无结霜、风干现象。

5.2.2 解冻后感官要求

应符合表1的规定。

表1 解冻后感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品品种应有的色泽
组织形态	呈泥状或浆状、汁状，无腐烂
滋味与气味	具有相应产品品种应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无杂质

5.3 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）	
草莓、百香果、芋头、地瓜、紫薯	≤ 0.16
南瓜、芒果、火龙果、荔枝、龙眼	≤ 0.08
镉（以Cd计）/（mg/kg）	
芋头、地瓜、紫薯	≤ 0.1
南瓜、所有水果	≤ 0.05
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	
所有蔬菜	≤ 0.01
总砷（以As计）/（mg/kg）	
所有蔬菜	≤ 0.5
铬（以Cr计）/（mg/kg）	
所有蔬菜	≤ 0.5
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
注：出口产品按贸易双方协议要求检测。	

5.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	10000	100000
大肠菌群	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	—

表3 微生物限量 (续)

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	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	—

注: 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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 31646的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

在光线充足、无异味的环境中, 取出冻结状态下的独立包装样品一件, 将样品置于清洁、干燥的白色搪瓷盘或不锈钢工作台上, 观测冻品外观, 待样品微波解冻或自然解冻后, 观测其色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 尝其滋味 (非即食类产品需按食用方法处理后)。

8.2 理化指标

8.2.1 铅

按GB 5009.12的规定执行。

8.2.2 镉

按GB 5009.15的规定执行。

8.2.3 总汞

按GB 5009.17的规定执行。

8.2.4 总砷

按GB 5009.11的规定执行。

8.2.5 铬

按GB 5009.123的规定执行。

8.2.6 其他污染物

按 GB 2762规定的方法测定。

8.2.7 农药最大残留

按 GB 2763规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.3.6 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 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。

9.2 组批

以同一原料品种、同一工艺、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

9.3 取样方法和取样量

抽样基数不应少于 200 包（盒），每批产品随机抽取 20 包（盒），样品总量不应少于 2kg。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

9.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；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要求时。

9.5.2 型式检验项目：包括本文件中第 5.2、5.3、5.4 条和第 6 章规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.6.2 即食类产品：除微生物项目外，其他项目检验结果不符合本文件要求时，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文件要求时，判定该批产品为不合格；复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

9.6.3 非即食类产品：检验结果不符合本文件要求时，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文件要求时，判定该批产品为不合格；复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应标注速冻和食用方式。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求，外箱还应标注贮存条件。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不应甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

10.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关卫生标准，厢内温度应保持不高于 -15°C ，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

10.4 贮存

10.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应与未经速冻或未包装的食品混放。

10.4.2 产品应贮存在低于-18℃的专用冷库内，温度波动要求控制在±2℃以内。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.4.3 销售渠道中，低温陈列柜内产品的温度不应高于-12℃，产品的储存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、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。

JBSP
0003S
2021