



412578S-2021



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0007S-2021

食品加工用速冻水果浆（汁）

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：施红霞、闫丹。

H N
Q B

食品加工用速冻水果浆（汁）

1 范围

本标准规定了食品加工用速冻水果浆（汁）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或速冻水果【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）中的一种或几种】为原料，辅以或不辅以梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、水果浓缩汁（浆）【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）中的一种或几种】、浓缩金桔柠檬汁（浆）、新鲜或速冻蔬菜或其浓缩汁（浆）【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、土豆、山药、胡萝卜、玉米、香芋、芋头、红薯、紫薯】、大麦苗、小麦苗中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸钠、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠中的一种或几种，经预处理、榨浆（汁）、调配（或不调配）、杀菌（或不杀菌）、灌装、速冻、包装等工艺加工制成的用于生产冷冻饮品的食品加工用速冻水果浆（汁）。

根据所用原料不同，产品分类如下：食品加工用速冻水果浆（汁）、食品加工用速冻混合蔬菜水果浆（汁）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜水果应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.3 针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》的规定。

2.1.4 黑果腺肋花楸果（不老莓）应符合国家卫健委 2018 年第 10 号公告《关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告》的规定。

- 2.1.5 梨果仙人掌应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.6 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.7 水果浓缩汁（浆）、浓缩金桔柠檬汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.8 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.10 蔬菜浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.11 大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》的规定。
- 2.1.12 小麦苗应符合卫监督函 2013 年第 17 号《卫生部关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品速冻后应有的固态	取适量样品，置于一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
-----	----	------

可溶性固形物（20℃，折光计法），g/100g	≥	2	GB/T 12143 或GB/T 10786
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.04	GB 5009.12
锡（以Sn计），mg/kg	≤	150（仅适用于采用镀锡薄板容器包装的食品）	GB 5009.16
^a 展青霉素，μg/kg	≤	30	GB 5009.185
注 1：a 仅适用于添加新鲜或速冻（苹果、山楂）、浓缩汁（浆）（苹果、山楂）的产品；			
注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	2.5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母，CFU/g	10 ²				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻水果【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）中的一种或几种】为原料，辅以或不辅以梨果仙人掌、库拉索芦荟凝胶、水果浓缩汁（浆）【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸角、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）中的一种或几种】、浓缩金桔柠檬汁（浆）、新鲜或速冻蔬菜或其浓缩汁（浆）【黄瓜、青瓜、南瓜、芦笋、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、土豆、山药、胡萝卜、玉米、香芋、芋头、红薯、紫薯】、大麦苗、小麦苗中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸钠、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠中的一种或几种，经预处理、榨浆（汁）、调配（或不调配）、杀菌（或不杀菌）、灌装、速冻、包装等工艺加工制成的用于生产冷冻饮品的食品加工用速冻水果浆（汁）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司