

Q/HWZS 0002S-2025



河南省唔谷咱俩食品有限公司企业标准

Q/HWZS 0002S-2025

果汁（浆）饮料

2025-03-05 发布

2025-03-05 实施

河南省唔谷咱俩食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性文件。

本标准由河南省唔谷咱俩食品有限公司提出。

本标准由河南省唔谷咱俩食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王文睿。

H N

Q B

果汁（浆）饮料

1 范围

本标准规定了果汁（浆）饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速冻果汁(浆)【百香果、小金橘、杨梅、芒果、苹果、木瓜、枇杷、山楂、梨、杏、樱桃、桃、李、梅子(青梅)、欧洲李、白玉樱桃、黑莓、覆盆子、草莓、柑橘、橙子、柠檬、青柠、柚子、金橘、葡萄柚、西瓜、哈密瓜、甜瓜、白兰瓜、刺角瓜(火参果)、香蕉、大蕉、南洋红香蕉、葡萄、提子、醋栗、蓝莓、蔓越莓、越橘、猕猴桃、凤梨、柿子、黑柿、番木瓜、桑葚、无花果、菠萝蜜、牛奶果、火龙果、黄龙果、红心火龙果、荔枝、龙眼、红毛丹、榴莲、石榴、椰子、海枣、蛇皮果、莽吉柿(山竹)、洋蒲桃、番石榴、西番莲(热情果、鸡蛋果)、牛油果、番荔枝、牛心果(牛心番荔枝)、枸杞、沙棘、针叶樱桃、橘子、芦柑中的一种或几种】为原料,经解冻,添加或不添加浓缩果汁/浆【百香果、小金橘、杨梅、芒果、苹果、木瓜、枇杷、山楂、梨、杏、樱桃、桃、李、梅子(青梅)、欧洲李、白玉樱桃、黑莓、覆盆子、草莓、柑橘、橙子、柠檬、青柠、柚子、金橘、葡萄柚、西瓜、哈密瓜、甜瓜、白兰瓜、刺角瓜(火参果)、香蕉、大蕉、南洋红香蕉、葡萄、提子、醋栗、蓝莓、蔓越莓、越橘、猕猴桃、凤梨、柿子、黑柿、番木瓜、桑葚、无花果、菠萝蜜、牛奶果、火龙果、黄龙果、红心火龙果、荔枝、龙眼、红毛丹、榴莲、石榴、椰子、海枣、蛇皮果、莽吉柿(山竹)、洋蒲桃、番石榴、(热情果、鸡蛋果)、牛油果、番荔枝、牛心果(牛心番荔枝)、枸杞、沙棘、针叶樱桃、橘子、芦柑中的一种或几种中的一种或几种】、柠檬酸、果葡糖浆、维生素 C、三氯蔗糖、 β -胡萝卜素中的一种或几种,加入饮用水(过滤、反渗透),调配或不调配、混合、灌装、灭菌而成的果汁含量不小于 10%的果汁饮料或果浆含量不小于 20%的果浆饮料。

根据原料不同分为:单一型果汁(浆)饮料、复合型果汁(浆)饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 速冻果汁(浆)应符合 GB/T 31121 的规定,或应符合 Q/SDYB 0001S 的规定,见附录 A;或应符合 Q/YBH 0001S 的规定,见附录 B。

2.1.2 浓缩果汁/浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.6 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.7 生产用水、饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 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	液 体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，酸甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有原物料及成分沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.03	GB 5009.12
总酸（以一水柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB 12456
pH 值	2.0~5.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14 和 GB 5009.90
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^c 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：a 用于易拉罐装产品的检测；
 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品；
 c 仅适用于添加速冻果汁/浆（山楂、苹果）、浓缩果汁/浆（山楂、苹果）的产品。

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	--	GB 4789.4
*霉菌，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15

*酵母, CFU/mL	≤	15	GB 4789.15
注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行; 2、*该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。			

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

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

附录 A:



Q/SDYB

山东亿宝食品有限公司企业标准

Q/SDYB 0001S-2025

代替Q/SDYB 0001S-2023

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年02月14日 09点32分

速冻果蔬制品

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年02月14日 09点32分

2025-01-17 发布

2025-01-17 实施

山东亿宝食品有限公司 发布



Q/SDYB 0001S-2025

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：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/SDYB 0001S-2023《速冻果蔬制品》。

本标准与 Q/SDYB 0001S-2023《速冻果蔬制品》相比主要变化如下：

——修改了规范性引用文件。

本标准由山东亿宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：龙喜洋。

企业标准信息公共服务平台
公开 2025年02月14日 09点32分



速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的术语、定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜、水果为主要原料，经原料验收、预处理、清洗、整形、漂烫（或杀菌）/熟制（或不熟制）、添加（或不添加）白砂糖、稀奶油、炼乳等辅料，经调制（或不调制）加工后，采用速冻工艺，在低温条件下贮存、运输、销售的速冻果蔬制品。

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药残留的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 317 白砂糖
- NY/T 2983 绿色食品 速冻水果
- GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 6388 运输包装收发货标志
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》



Q/SDYB 0001S-2025

3 术语和定义

下列定义和术语适用于本标准。

3.1 速冻

采用专用设备，将预处理的产品在 -30°C ~ -40°C 的装置中，在30分钟内通过最大冰晶生产带，使产品中心温度从 -1°C 降到 -5°C ，速冻后产品中心温度达到 -18°C 以下的冻结方法。

4 产品分类

4.1 速冻果蔬生制品

产品冻结前未经加热或轻度加热尚未至熟的制品。

4.2 速冻果蔬熟制品

产品冻结前经加热至熟的制品。

4.3 速冻加糖水果（水果吧）

以新鲜水果为原料，采用预处理、整形、漂烫（或杀菌）、搅拌加糖、灌模装盘、速冻、脱模具、包装等主要工艺加工制成的速水果吧。

4.4 速冻果蔬汁（泥、浆）

以新鲜蔬菜、水果为原料，采用预处理、清洗、漂烫（或杀菌）、榨汁（或打泥、打浆）、搅拌加糖（或不加糖）、包装、速冻等主要工艺加工制成的速冻果蔬汁（泥、浆）。

4.5 速冻炼乳水果

以新鲜水果为原料，添加炼乳、稀奶油等辅料，采用预处理、整形、填充、速冻、包装等主要工艺制成的速冻炼乳水果。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 原料蔬菜

黄秋葵、菠菜、青梗菜、苜蓿菜、花椰菜、辣椒、青刀豆、荷兰豆、南瓜、芋头、胡萝卜、土豆、牛蒡根、红薯等蔬菜原料应发育成熟、新鲜、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2 原料水果

草莓、蓝莓、桃、苹果、杏、梨、葡萄、无花果等水果原料应发育成熟、新鲜、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.4 炼乳

应符合 GB 13102 的规定。

5.1.5 稀奶油

应符合 GB 19646 的规定。

5.1.6 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 生产工艺

原料验收→预处理→清洗→整形→漂烫（或杀菌）/熟制（或不熟制）→调制（或不调制）



→速冻→包装→检验→入库。

5.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有本品应有的色泽
形态	具有本品应有的形态
滋味和气味	具有本产品应有的气味及滋味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g) (仅限于添加炼乳的制品)	1.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) (速冻水果制品)	0.1
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) (速冻蔬菜制品)	0.2
展青霉素限量(ug/kg) (仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品)	50
六六六/(mg/kg)	0.05
滴滴涕/(mg/kg)	0.05
七氟/(mg/kg) (速冻水果制品)	0.01

5.5 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g) (适用于速冻果蔬生制品) ≤	5	2	1×10 ⁴	1×10 ⁶
菌落总数/(CFU/g) (适用于速冻果蔬熟制品) ≤	5	2	1×10 ⁴	1×10 ⁶
菌落总数/(CFU/g) (适用于速冻水果吧、炼乳水果、果蔬汁(泥、浆)) ≤	5	2	1×10 ⁴	1×10 ⁶
大肠菌群/(CFU/g) (适用于速冻果蔬熟制品) ≤	5	2	30	100
大肠菌群/(CFU/g) (适用于速冻水果吧、炼乳水果、果蔬汁(泥、浆)) ≤	5	2	30	100
致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g

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。

5.6 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。



Q/SDYB 0001S-2025

- 6 生产加工过程的卫生要求
应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

按 NY/T 2983 规定的方法检验。

7.2 理化检验

7.2.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.2 六六六、滴滴涕

按 NY/T 761、GB/T 5009.19 规定的方法测定。

7.2.3 七氟

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

7.2.5 展青霉素

按 GB 5009.185 规定执行。

7.2.6 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

7.3 微生物检验

7.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

7.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

7.3.3 霉菌计数

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

7.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

7.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

7.3.6 大肠埃希氏菌 0157: H7

按 GB/T 4789.36 规定的方法检验。

7.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种的产品为一组批。

8.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，每次抽样数量不少于 5 袋。

8.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。



8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、菌落总数、大肠菌群（速冻生制品不做检测）、净含量。

8.3.1.2 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报告方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产每半年一次，有下情况之一时应进行型式检验：

- 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、主要原材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判定该产品为合格产品。

8.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品不合格。其它项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品不合格。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191、GB 6388 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及食品标识管理规定的要求，销售包装须标注“速冻生制”或“速冻熟制”。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料，应符合 GB 4806.7 的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 产品应在 -15°C 及其以下温度的运输工具内运输。

9.3.2 运输工具应保持清洁卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或其他影响产品质量的物品混装。

9.3.3 搬运产品应轻拿轻放，严禁撞击、挤压。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存在 -18°C 以下的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应有10cm以上的垫板，离地、离墙存放。

9.4.3 产品在本标准规定的条件下贮存运输，产品保质期可根据产品的不同规格、类别在产品包装标签上做出具体规定。

附录 B:

点击此处添加中国标准文献分类号

Q/YBH

云南本华农业有限公司企业标准

Q/YBH 0001 S—2024

速冻果蔬及其制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310009S-2024
备案日期: 2024年8月2日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2024-08-02 发布

2024-08-05 实施

云南本华农业有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻果蔬及其制品是以新鲜或冷冻水果和(或)新鲜或冷冻蔬菜为原料,经前处理、清洗、去皮(或不去皮)、去核(或不去核)、修整(挑选)、分切、漂烫(或不漂烫)、冷却(或不冷却)、沥水,添加或不添加食糖等辅料,添加或不添加食品添加剂,经混匀、速冻、包装等工艺制成,根据《中华人民共和国标准化法》、《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。

本标准的理化指标按照 GB 2762—2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763—2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》,根据 GB 19295—2021《食品安全国家标准速冻面米与调制食品》制定,其中铅指标严于食品安全国家标准,其余指标根据《速冻食品生产许可证审查细则(2006 版)》及产品实际制定。

本标准由云南本华农业有限公司提出,起草并解释。

本标准主要起草人:赵鹏华。

安全

31

年

速冻果蔬及其制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬及其制品在产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以新鲜或冷冻水果、蔬菜为原料，经前处理、清洗、去皮(或不去皮)、去核(或不
去核)、修整(挑选)、分切、漂烫(或不漂烫)、冷却(或不冷却)、焯水，添加或不添加食糖等辅料，添加
或不添加食品添加剂，经搅匀、速冻、包装等工艺制成的速冻果蔬及其制品。

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。

3 产品分类

按是否添加辅料和生产工艺不同，分为速冻果蔬块、速冻果蔬(汁)浆和速冻调制果蔬块。按照食用
方式不同，分为解冻后即食类产品和解冻后非即食类产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜或冷冻水果、蔬菜：应果型完整，无发霉、腐烂变质，并符合相应的食品安全标准和有关
规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。
- 4.1.3 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，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	检测方法
色泽	具有该产品应有的正常色泽	从供样品中随机抽取 50 g 样品，装入清 净的测试杯中，置于明亮处用目测方法进行 色泽、组织形态、杂质项目的检验，用鼻嗅 的方法检验气味，用口尝的方法检验滋味。
性状	具有该产品应有的组织形态	
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 污染物限量

业标
S-
)

速冻果蔬及其制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬及其制品在产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜或冷冻水果、蔬菜为原料，经前处理、清洗、去皮(或不去皮)、去核(或不 去核)、修整(挑选)、分切、漂烫(或不漂烫)、冷却(或不冷却)、沥水、添加或不添加食糖等辅 料，添加或不添加食品添加剂，经搅匀、速冻、包装等工艺制成的速冻果蔬及其制品。

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。

3 产品分类

按是否添加辅料和生产工艺不同，分为速冻果蔬块、速冻果蔬(汁)浆和速冻调制果蔬块，按照食用方式不同，分为解冻后即食类产品和解冻后非即食类产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜或冷冻水果、蔬菜：应果型完整，无发霉、腐烂变质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

4.1.3 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，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	检测方法
色泽	具有该产品应有的正常色泽	从供样品中随机抽取 50 g 样品，装入 洁净的透明杯中，置于明亮处用目 测方法进行 色泽、组织形态、杂质 项目的检验，用鼻嗅 的方法检验气味，用口尝的方法检验滋味
性状	具有该产品应有的组织形态	
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 污染物限量

业标
S-

应符合 GB 2762 规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的规定。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以pb计),mg/kg	≤	0.05
		GB 5009.12

4.4 农药最大残留量

农业最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.1 微生物指标

5.1.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.1.2 微生物指标应符合 GB 19295 的规定。

5.2 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

5.3 食品添加剂

5.3.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准及法律、法规相关标准规定。

5.3.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

5.4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

产品以批为单位进行验收，以同一原料、同一生产日期、同一班次、在同一条生产线、同一包装规格的产品为检测批。

6.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 50 袋，抽样数量为 5 袋，样品检测数量不低于 200 g，样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查，备样应冷冻保存。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂，检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

备案

]

6.4 型式检验

每年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

6.5 判断规则

6.5.1 全部检测项目经检验合格的产品为合格品。

6.5.2 检测结果中微生物指标有一项不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格，且不得复检。其他指标检测不符合本标准时，可重新抽取双倍样品，对不合格项进行复检。复检结果合格，可判定该批产品合格；复检结果仍有一项指标不符合规定时，则判定该批产品不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，无异味、无污染，箱内温度应保持地 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下，运输途中最高温度不得高于 $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

编制说明

本标准适用于以速冻果汁(浆)【百香果、小金橘、杨梅、芒果、苹果、木瓜、枇杷、山楂、梨、杏、樱桃、桃、李、梅子(青梅)、欧洲李、白玉樱桃、黑莓、覆盆子、草莓、柑橘、橙子、柠檬、青柠、柚子、金橘、葡萄柚、西瓜、哈密瓜、甜瓜、白兰瓜、刺角瓜(火参果)、香蕉、大蕉、南洋红香蕉、葡萄、提子、醋栗、蓝莓、蔓越莓、越橘、猕猴桃、凤梨、柿子、黑柿、番木瓜、桑葚、无花果、菠萝蜜、牛奶果、火龙果、黄龙果、红心火龙果、荔枝、龙眼、红毛丹、榴莲、石榴、椰子、海枣、蛇皮果、莽吉柿(山竹)、洋蒲桃、番石榴、西番莲(热情果、鸡蛋果)、牛油果、番荔枝、牛心果(牛心番荔枝)、枸杞、沙棘、针叶樱桃、橘子、芦柑中的一种或几种】为原料,经解冻,添加或不添加浓缩果汁/浆【百香果、小金橘、杨梅、芒果、苹果、木瓜、枇杷、山楂、梨、杏、樱桃、桃、李、梅子(青梅)、欧洲李、白玉樱桃、黑莓、覆盆子、草莓、柑橘、橙子、柠檬、青柠、柚子、金橘、葡萄柚、西瓜、哈密瓜、甜瓜、白兰瓜、刺角瓜(火参果)、香蕉、大蕉、南洋红香蕉、葡萄、提子、醋栗、蓝莓、蔓越莓、越橘、猕猴桃、凤梨、柿子、黑柿、番木瓜、桑葚、无花果、菠萝蜜、牛奶果、火龙果、黄龙果、红心火龙果、荔枝、龙眼、红毛丹、榴莲、石榴、椰子、海枣、蛇皮果、莽吉柿(山竹)、洋蒲桃、番石榴、(热情果、鸡蛋果)、牛油果、番荔枝、牛心果(牛心番荔枝)、枸杞、沙棘、针叶樱桃、橘子、芦柑中的一种或几种中的一种或几种】、柠檬酸、果葡糖浆、维生素C、三氯蔗糖、 β -胡萝卜素中的一种或几种,加入饮用水(过滤、反渗透),调配或不调配、混合、灌装、灭菌而成的果汁含量不小于10%的果汁饮料或果浆含量不小于20%的果浆饮料。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,参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》等相关标准的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

河南省唔谷咱俩食品有限公司