

Q/HXY

海南省食品安全企业标准

Q/HXY 0001S—2021
代替 Q/HXY 0001S—2018

速冻水果丁（块、片、粒）

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4601065-2021
有效期: 2021年4月6日
至 2024年4月5日

2021 - 04 - 10 发布

2021 - 04 - 15 实施

海南鲜友食品有限公司 发布

前 言

本标准代替 Q/HXY 0001S—2018 《速冻水果丁（块、片、粒）》。

本标准与 Q/HXY 0001S—2018 相比，主要修改如下：

——按 GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》修订致病菌指标。

本标准由海南鲜友食品有限公司提出。

本标准由海南鲜友食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈藤楠、谢世文、韦伟。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/HXY 0001S—2015、Q/HXY 0001S—2018。

速冻水果丁（块、片、粒）

1 范围

本标准规定了速冻水果丁（块、片、粒）的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜水果为原料，经挑选、清洗、去皮核（目、籽）、切丁（块、片、粒）或不切、添加或不添加（原果浆、白砂糖、D-异抗坏血酸钠）、包装、速冻等生产工艺制成的食品工业原料加工用的速冻水果丁（块、片、粒）的生产控制、检验、贮运等环节。

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/T 317 白砂糖

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

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 4789.4 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 5009.11 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 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/T 12143 饮料通用分析方法

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

SB/T 10379 速冻调制食品

国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据采用原料的不同，分为木瓜、芒果、菠萝、杨桃、龙眼、番石榴、荔枝、火龙果、菠萝蜜、番木瓜、草莓、柠檬、猕猴桃等；根据形状的不同，又分为丁、粒、块、片等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜水果：各种水果的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，大小基本均匀，无虫蛀、无畸形、无污染、无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.1.2 果浆：用符合 4.1.1 要求的新鲜水果清洗后去皮核（目、籽），再打浆。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.4 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的要求。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	水果丁、粒	水果块、片	
色 泽	解冻后为水果和果浆应有的色泽	解冻后为水果应有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，等其解冻后，品其滋味
滋味与气味	解冻后应具有相应水果特有的气味及滋味，无异味	解冻后应具有相应水果特有的气味及滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后，丁状果肉悬浮或沉在果浆中，果肉肉质（品种）和软硬度适度（成熟度）适中	冻结状，解冻后肉质（品种）和软硬度适度（成熟度）适中，呈块状、片状、粒状或该品种应有的形状，各种形态应基本完好均匀，且基本无碎屑	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		水果丁、粒	水果块、片	
可溶性固形物（20℃以折光计），%	≥	7.0	—	解冻后按GB/T 12143执行
冻品中心温度，℃	≤	-18	-18	SB/T 10379
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	0.5	解冻后按GB 5009.11执行
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	0.9	解冻后按GB 5009.12执行

4.4 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

指 标	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.10 平板计数法

表3 致病菌限量（续）

指 标	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

注：解冻后按 GB 4789.1 规定采样。

4.5 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规定方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、冻品中心温度等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

内包装材料用塑料袋包装，应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

7.3 运输

产品在运输中应轻装轻放，运输温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；运输过程中防止日晒雨淋，严禁与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品同运。

7.4 贮存

产品应贮存于通风干燥的仓库内，应贮存温度应在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有霉、有腐蚀的化学物品放置在一起。

8 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期为24个月。
