

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/059—2019

食品安全地方标准

食品工业用冷冻水果浆（汁）

2020 - 06 - 19 发布

2020 - 09 - 19 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会

发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准起草单位：南宁市食品药品安全信息与监控中心、广西大学。

本标准主要起草人：杨伟军、滕建文、范燕霞、何璇、韦保耀、黄丽、邹雪坤、张啊建。

食品安全地方标准

食品工业用冷冻水果浆（汁）

1 范围

本标准规定了食品工业用冷冻水果浆（汁）的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜水果为原料，经挑选、预处理、取浆（汁）、杀菌（或不杀菌）、包装、冷冻等工艺制成预包装的食品工业用冷冻水果浆（汁）。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

3 产品分类

根据水果原料不同，可分为不同的冷冻水果浆（汁）。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果

应新鲜、无腐烂、无虫蛀，无损伤，且符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品应有的色泽
组织形态	具有相应产品应有的状态
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味与气味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
展青霉素 ^a / (μg/kg)	≤ 50
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.05
锡 ^b (以 Sn 计) / (mg/kg)	≤ 150
农药最大残留限量	符合 GB 2763 的规定
^a 仅限于以苹果、山楂为原料的产品。 ^b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。	

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.4.2 其他微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/ (CFU/g 或 CFU/mL)	5	2	10	10 ²
霉菌和酵母/ (CFU/g 或 CFU/mL) ≤	10 ²			
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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

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 感官要求

随机取出冰冻状态下的最小独立包装样品一件,待样品微波解冻或自然解冻后,将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下观测产品的色泽、杂质、组织形态,嗅其气味,按食用方法处理后品尝产品的滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.3 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

7.2.4 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 大肠菌群

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

7.3.2 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 致病菌

按GB 29921规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 判定规则

8.3.1 全部项目检验结果符合本标准规定时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物项目检验结果不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，其他项目检验结果中有不符合本标准规定时，允许按相关规定进行复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定；应标注贮存、运输和食用方式。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

9.2.1 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标准及规定的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应具备冷冻设施，并保持正常运行；运输工具应清洁、干燥、无异味污染并符合有关卫生标准，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.3.2 运输过程中应符合食品安全所需的温度等特殊要求，运输温度最高温度不得高于-12℃。

9.3.3 装卸产品时不得丢甩、撞击和挤压，产品不得直接接触地面。

9.4 贮存

专用冷冻库应保持完好、环境整洁，与有毒、有害污染源有效分隔，产品应贮存在 -18°C 以下，温度波动应控制在 2°C 范围，冷冻库外部具备便于监测的设备仪器，并定期校准、维护，确保准确有效；产品堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜，并应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。