

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	速冻果蔬制品	标准主要起草人	牙正华
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本文件的编制，规定了速冻果蔬制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标和微生物指标，确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>一、产品指标</p> <p>1. 感官要求：按产品实际对速冻果蔬制品的色泽、滋味与口感、组织形态和杂质做了规定。</p> <p>2. 理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，确定了其他污染物等同 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中相应类别的指标要求；铅：果酱（泥）<math>\leq 0.32</math> mg/kg、果蔬块、丁<math>\leq 0.08</math> mg/kg、果蔬汁（浆）<math>\leq 0.024</math> mg/kg、薯类（泥、块）<math>\leq 0.16</math> mg/kg，分别严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中相应类别的 20%。添加苹果、山楂原料的产品增加展青霉素指标。冻品中心温度按产品实际确定。</p> <p>3. 微生物限量：即食速冻果蔬制品菌落总数、大肠菌群等同采用食品安全国家标准 速冻面米与调制食品 GB 19295 的指标要求；致病菌指标等同采用 GB 29921-2021《食品中致病菌限量》中即食果蔬制品指标要求；非即速冻调制果蔬制品不作要求。</p> <p>4、食品添加剂：食品添加剂和使用量符合 GB 2760-2014 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1. 感官要求：通过目测、鼻嗅等方法进行检验。</p> <p>2. 理化指标：中心温度按 SB/T 10379-2012 中附录 A 规定的方法测定，铅按 GB 5009.12 规定执行；展青霉素按 GB 5009.185 规定执行；其他污染物限量按 GB 2762 规定执行。</p> <p>3. 微生物限量：菌落总数按 GB 4789.2 执行、大肠菌群按 GB 4789.3 执行；单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 执行；致泻大肠埃希氏菌按 GB 4789.6 执行、沙门氏菌按 GB 4789.4 执行、金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 执行。</p> <p>4. 食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本文件引用的上级标准都是现行标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触，铅指标：果酱（泥）<math>\leq 0.32</math> mg/kg、果蔬块、丁<math>\leq 0.08</math> mg/kg、果蔬汁（浆）<math>\leq 0.024</math> mg/kg、薯类（泥、块）<math>\leq 0.16</math> mg/kg，分别严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中相应类别的 20%。。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p>经查询，本文件不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			