

# Q/GXXY

## 广西鲜友食品科技有限公司企业标准

Q/GXXY 0001S—2024

### 速冻果蔬制品

2024-04-22 发布

2024-05-21 实施

广西鲜友食品科技有限公司发布

## 前 言

本文件按照GB/T1.1—2020《标准化工作导则第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/GXXY 0001S-2022《速冻果蔬制品》。

本文件与Q/GXXY 0001S-2022《速冻果蔬制品》相比，主要变化如下：

——修改了范围；

——修改了规范性引用文件；

——修改了“5.1原辅料要求、5.2感官要求、5.3理化指标”，增加了“5.5净含量的规定”；

——修改了保质期。

本文件起草单位:由广西鲜友食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人:李碧智、钟藉明。

本文件于2024年04月22日发布,2024年05月21日实施。

本文件所替代的历次情况为:

——2022年首次发布为Q/GXXY 0001S-2022;

——本次为第一次修订。

# 速冻果蔬制品

## 1 范围

本文件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。

本文件适用于以一种或多种以上新鲜水果、蔬菜为主要原料，添加（或不添加）其他食品原辅料和食品添加剂，经挑选、清洗、去皮（或不去皮）、去核（或不去核）、修整（或不修整）、分切（或不分切）、制泥（或不制泥）、调制（或不调制）、杀菌（或不杀菌）、速冻（产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、包装（或包装后速冻）、入库冻藏等生产工艺制成的速冻果蔬制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 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 4789.2 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 产品分类

### 4.1 按照产品食用方式分类

分为即食类速冻果蔬制品和非即食类速冻果蔬制品。

### 4.2 按照产品外观形态不同进行分类

具体有速冻果蔬块、片、丁、粒、泥、酱等不同形态。

### 4.3 按照原料不同进行分类

分为不同原料产品的速冻果蔬制品，具体产品名称及配料以产品标签标注的为准。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 新鲜（或冷冻）水果、蔬菜

新鲜(或冷冻)水果、蔬菜质量符合相关规定 原料中污染物限量和农药最大残留限量应符合GB 2762、GB 2763的规定，无病虫害、无杂质、无霉变，选用品种和成熟度符合加工要求。

#### 5.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5.1.3 其他食品原辅料

应符合相关法规和国家标准。

#### 5.1.4 食品添加剂

应符合食品添加剂质量标准及GB 2760的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品应有的色泽
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味及气味，无异味
组织形态	冻具有该产品品种应有的组织形态，无腐烂、变质
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.08
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.05
展青霉素限量 /（μg/kg） [仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品]	≤ 50
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定

#### 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/ml)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/ml)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌/[25g (ml)]	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g 或 CFU/ml)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>a</sup> /[25g (ml)]	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌 <sup>a</sup> /[25g (ml)]	5	0	0	—

注1：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。

注2：<sup>a</sup> 仅适用于去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合果蔬制品。

#### 5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 31646的规定。

### 7 检验方法

#### 7.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物，观测产品色泽、组织形态。闻其气味，用温开水漱口，解冻后品其滋味。

#### 7.2 理化指标

### 7.2.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 7.2.2 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

### 7.2.3 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

### 7.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 7.2.5 农药最大残留量

按GB 2763规定的方法测定。

## 7.3 微生物指标

### 7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

### 7.3.6 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6平板计数法规定的方法测定，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

## 7.4 净含量

按照国JJF 1070规定的方法测定。

## 7.5 食品添加剂

按照国家相关标准规定的方法测定。

## 8 检验规则

## 8.1 批次

以同一批次原料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

## 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 出厂检验

8.3.1 每批产品均由本企业质检部门按本文件逐批次检验，检验合格并附有产品检验合格证明后方准出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。

## 8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每 12 个月进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

8.4.2 检验项目为第 5.2~5.6 条规定的项目。

## 8.5 判定原则

8.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时，判定该批产品合格。

8.5.2 检验结果除微生物项目外，其他项目有不符合本标准要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。

8.5.3 检验结果中微生物项目有一项或一项以上不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存、销售和保质期

### 9.1 标签

销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 9.2 标志

产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

### 9.3 包装

9.3.1 产品预包装食品材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.3.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整、外包清洁。

9.3.3 净含量应符合国家有关规定。

#### 9.4 运输

9.4.1 产品的运输设备应具备制冷能力，确保运输期间，确保运输期间厢体内温度不高于-15℃，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

9.4.2 运输车辆专用，产品不得与有毒有害的物品同时运输；设备厢体内壁应清洁、卫生、无毒、无害、无污染、无异味；应在装车前对车辆密封性进行检查。

9.4.3 产品装载时，货物堆积要紧密，与厢壁周围应留有空隙，保持冷气循环。

9.4.4 产品运输过程最高温度不得高于-15℃，但装卸后应尽快降至-18℃或以下。有特殊温度要求的产品应按双方约定的要求执行。

#### 9.5 贮存

9.5.1 产品应在冷冻仓库贮存。冷库温度应不高于-18℃，波动应控制在±2℃以内，堆放时应离地离墙距离不小于10cm。

9.5.2 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应与未经速冻或未包装的食品混放。

9.5.3 销售渠道中，低温陈列柜内产品的温度不得高于-12℃，产品的储存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。

#### 9.6 保质期

产品在包装完整、未经启封并符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，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作出具体的规定。

---