

食品安全企业标准编制说明

标准名称	冷冻果蔬及其制品	标准主要起草人	满英、劳丹、黄泰溢、曹世琛
<p>工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)</p> <p>本标准的编制, 规定了冷冻果蔬及其制品的术语和定义、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, 可以另附页说明)</p> <p>一、产品指标</p> <p>1. 感官要求: 按产品实际对冷冻果蔬及其制品的色泽、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, 铅、总砷、总汞指标等同采用 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品、水果及其制品和食用菌的指标要求; 镉指标严于参照的 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的 20% (详见标准文本); 其他污染物限量指标等效采用 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量指标等效采用 GB 2763 的规定</p> <p>3. 微生物指标: 菌落总数、大肠菌群记数等效采用了 GB 2759 的规定; 致病菌指标(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌) 等效采用 GB 29921《食品中致病菌限量》指标要求。</p> <p>4. 食品添加剂: 食品添加剂和使用量符合 GB 2760 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: 铅按 GB 5009.12 规定执行; 镉按 GB 5009.15 规定执行; 总砷按 GB 5009.11 规定执行; 总汞按 GB 5009.17 执行; 其他污染物限量按 GB 2762 规定执行; 农药最大残留限量按 GB 2763 规定执行;</p> <p>3. 微生物指标: 菌落总数按 GB 4789.2 的规定测定; 大肠菌群计数按 GB 4789.3 的规定测定; 沙门氏菌按 GB 4789.4 执行; 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 执行; 致泻大肠埃希氏菌按 GB 4789.6 执行; 单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 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>本企业标准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。镉指标严于参照的 GB 2762 的 20% (即叶类蔬菜、芹菜、黄花菜、食用菌及其制品(香菇除外) $\leq 0.16\text{mg/kg}$; 豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜(芹菜除外) $\leq 0.08\text{mg/kg}$; 香菇 $\leq 0.4\text{mg/kg}$; 除上述以外果蔬 $\leq 0.04\text{mg/kg}$)。</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, 本标准不存在低于国家(行业、地方)强制性、推荐性标准的情况。</p>			

