

Q/YXSP

平乐县奕兴食品有限公司企业标准

Q/YXSP 0001S—2024

速冻果蔬制品

2024 - 07 - 22 发布

2024 - 07 - 30 实施

平乐县奕兴食品有限公司

发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—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。

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。

本文件由平乐县奕兴食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：黄春富。

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、生产过程中的卫生要求、试验方法、检验规则和标签标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以蔬菜、水果、豆类（详见第4章）中的一种或几种为原料，经预处理、成型或不成型、熟制或不熟制、制泥（浆、汁）或不制泥（浆、汁）、杀菌或不杀菌、速冻、包装或包装后速冻等工艺加工制成的速冻果蔬及其制品。

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 2761 食品安全国家标准 食品真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
- 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 菌落总数检测
- 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细菌检验
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- SB/T 10379 速冻调制食品

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 按原料不同分

4.1.1 速冻蔬菜及制品：根茎类、薯芋类、叶类、鳞茎类、芸薹类、瓜类、茄果类、水生类、其他类等。

4.1.2 速冻豆类及制品：红豆、芸豆、黄豆、绿豆、花生等。

4.1.3 水果及制品：菠萝、火龙果、芒果、百香果、柑橘、柿子、枇杷、柠檬、黄皮、木瓜、红枣、桂圆、番石榴等。

4.2 按生产工艺和解冻后食用方式不同分为即食类和非即食类。

4.3 按产品形态不同分

速冻果（蔬）浆、速冻果（蔬）泥、速冻豆泥、速冻果（蔬）块、片、丁、条、圆。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 蔬菜、水果、豆类

应新鲜、色泽正常、无虫蛀、无霉变、无腐烂变质，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 生产用水

应符合GB 5749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	具有各品种应有的色泽，色泽正常
滋味和气味	具有各品种应有的滋味和气味，无异味
组织形态	具有各品种应有的组织形态
杂质	无杂质

5.3 理化指标

5.3.1 速冻蔬菜及制品理化指标。

应符合表2的规定。

表2 速冻蔬菜及制品理化指标

项 目	指 标	
	速冻蔬菜	速冻蔬菜制品
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.1(瓜类、茄果类、根茎类、鳞茎类、水生类) 0.2(芸薹类、豆类、薯芋类、其他类) 0.3(叶菜类)	0.3
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.05(瓜类、茄果类、水生类、薯芋类、芸薹类) 0.1(豆类、根茎类、鳞茎类) 0.2(叶菜类、其他类)	--
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.4	--
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.01	--
铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤	0.5(蔬菜类) 1.0(豆类)	--
产品中心温度/(℃) ≤	-18	
其它污染物限量	应符合GB 2762的规定	
农药最大残留量	应符合GB 2763的规定	

5.3.2 速冻水果及制品理化指标

应符合表3的规定。

表3 速冻水果及制品理化指标

项 目	指 标	
	速冻水果	速冻水果制品
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.08	0.16
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.05	--
展青霉素 ^a /(μg/100g) ≤	50	
产品中心温度/(℃) ≤	-18	
其他真菌毒素	应符合GB 2761的规定	
其它污染物限量	应符合GB 2762的规定	
农药最大残留量	应符合GB 2763的规定	
^a 仅限于苹果、山楂为原料制成的产品。		

5.4 即食类微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
沙门氏菌	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌 ^a	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特细菌 ^a	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: ^a仅适用于去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜和水果的混合食品。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

取出冻结状态下的销售包装样品一件,将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,待样品解冻后,嗅其气味、观察其组织形态、色泽、是否有杂质,按食用方法处理后尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 产品中心温度

按SB/T 10379附录A规定的方法测定。

8.2.2 样品处理

样品经微波解冻或自然解冻后进行下列理化指标的检验。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

8.2.7 汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

8.2.8 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

8.2.9 其它污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.5 致泻大肠埃希氏菌

按GB 4789.6规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.6 单核细胞增生李斯特细菌

按GB 4789.30规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按所使用食品添加剂标准规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料，在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批次。

9.2 抽样

- 9.2.1 在同批产品中随机抽取满足检验要求的样品数量，将所抽样本分为2份，一份供检验用，另一份留样作备查。
- 9.2.2 样本应贴有标明产品名称、生产日期、抽样日期、抽样人姓名的标签。
- 9.2.3 微生物的抽样按 GB 4789.1 执行。

9.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，非即食产品检验项目包括感官、净含量；即食产品出厂检验项目包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

- 产品正式生产时；
- 产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目应包括本文件第 5.2、5.3、5.4 条及第 6 章所规定的项目、净含量、标签。

9.5 判定规则

9.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，判该批产品为合格品。

9.5.2 检验结果中若微生物指标有不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品，并不得复检；检验结果中微生物指标检验符合本文件要求，其他项目出现不符合项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复检，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

10 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签标志

10.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

10.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

10.2 包装

10.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

10.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

10.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

10.2.4 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染并符合有关卫生标准，运输过程须有防尘、防晒、防潮的措施，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运；运输工具箱内的最高温度不得高于-15℃。

10.3.2 装卸产品时严禁丢摔、撞击和挤压，产品不得直接接触地面。

10.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥，周围环境无毒、无害、无异味、无污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的专用冷库内，且库温度低于-18℃，温度波动要求控制在±2℃以内，堆放时应离墙离地，堆放高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

在符合上述贮存、运输且包装完好条件下，具体以产品标签上标示的保质期限为准。
