

# Q/CDNY

## 广西产地农业科技有限公司企业标准

Q/CDNY 0003S—2021



### 速冻果蔬制品

食品安全企业标准备案号  
**450921 S-2021**  
 有效期至 2026 年 10 月 3 日



2021 - 09 - 28 发布

2021 - 10 - 28 实施

广西产地农业科技有限公司 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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本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。

本文件由广西产地农业科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：李碧智、施红飞、赵佳、农艳丽。

本文件于2021年9月28日发布，2021年10月28日实施。

# 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、检验规则和标签、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（或冷冻）蔬菜或蔬菜制品、水果或水果制品为主要原料（详见第4章），添加（或不添加）饮用水、白砂糖、糖浆、食品添加剂，经解冻或不解冻、挑选、清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、修整、分切或不分切、打成浆（泥）或不打成浆（泥）、调配或不调配、过滤或不过滤、包装（或先速冻后包装）、杀菌或不杀菌、速冻、冷冻等工艺加工制成的作为食品工业原料或小包装速冻果蔬制品。

## 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/T 317    | 白砂糖                             |
| 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 食品中最大农药残留限量            |
| 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 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            |

## 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 根据原辅料不同将产品分为若干类，具体名称及配料以产品标签为准。  
4.2 按照食用方式不同分为即食类速冻果蔬制品和非即食类速冻果蔬制品。

#### 5 要求

##### 5.1 原料要求

###### 5.1.1 新鲜（或冷冻）水果、蔬菜

应新鲜、无病虫害，无霉变、无杂质，选用品种和成熟度符合加工要求，质量符合相关规定；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。

###### 5.1.2 新鲜（或冷冻）水果制品、蔬菜制品

应符合其质量安全标准的规定，其生产企业应有相应产品有效的食品生产许可证。

###### 5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317规定。

###### 5.1.4 糖浆（竹蔗糖浆、调制糖浆）

应符合其质量安全标准的规定，其生产企业应有相应产品有效的食品生产许可证。

###### 5.1.5 食品添加剂

应符合食品添加剂质量标准及GB 2760的规定。

###### 5.1.6 加工用水

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   | 具有相应产品应有的色泽        |
| 组织形态  | 组织状态均匀             |
| 气味和滋味 | 具有相应产品应有的滋味与气味，无异味 |
| 杂 质   | 无杂质                |

##### 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（0.8）      |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤          | 0.05（-）        |
| 展青霉素限量/（μg/kg） ≤           | 50             |
| 其他污染物限量                    | 符合GB 2762的有关规定 |
| 注 1：括号内仅限于添加了水果、蔬菜以外辅料的产品。 |                |
| 注 2：展青霉素仅限于以苹果或山楂为原料制成的产品。 |                |

#### 5.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目   | 采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |                   |        |
|---|---------------------------|---|-------------------|--------|
|   | n                         | c | m                 | M      |
| 菌落总数  | 5                         | 2 | $2.5 \times 10^4$ | $10^5$ |
| 大肠菌群  | 5                         | 2 | 10                | $10^2$ |
| 霉菌和酵母 ≤   | $10^2$                    |   |                   |        |
| 沙门氏菌  | 5                         | 0 | 0/25g             | -      |
| 金黄色葡萄球菌   | 5                         | 1 | 100               | 1000   |
| 单核细胞增生李斯特氏菌   | 5                         | 0 | 0/25g             |        |
| 致泻大肠埃希氏菌  | 5                         | 0 | 0/25g             | -      |
| 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为微生物可接受水平的限量值；M为微生物最高安全限量值。 |                           |   |                   |        |

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

在冻结状态下，取单只包装样品，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，然后剥开包装物用正常视力观测色泽、组织形态和杂质，嗅其气味品其滋味（非即食类产品需按食用方法处理后）。

## 8.2 理化指标

### 8.2.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 8.2.2 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

### 8.2.3 展青霉素

按GB 5009.185定的方法测定。

### 8.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

## 8.3 微生物限量

### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，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。

### 8.3.3 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。

### 8.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌和致泻大肠埃希氏菌)

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌和致泻大肠埃希氏菌分别按GB 4789.4、GB 4789.10平板计数法、GB 4789.30、GB 4789.6规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 8.4 食品添加剂

按国家有关规定的方法进行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一种包装规格的产品为检验批。

### 9.2 抽样方法和抽样数量

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。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本文件逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。



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

#### 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目：包括本文件中 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

#### 9.5 判定

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 即食类产品：微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

9.5.3 非即食类产品：检验结果若有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

### 10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应标注贮存和食用方式。

10.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的要求。

#### 10.2 包装

10.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品标准要求。包装应严密、牢固。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

#### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不应重压、摔撞。

10.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关标准，厢内温度应保持 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

#### 10.4 贮存

10.4.1 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。

10.4.2 产品应贮存在低于 $-18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，温度波动要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内，堆码高度不宜超过 2.5 米。堆放时应离地 10cm，离墙 30cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

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

#### 10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，保质期为18个月。

---

