

Q/DKLD

荔浦市顶康冷冻食品有限公司企业标准

Q/DKLD 0001S—2024

代替 Q/ DKSP 0001S-2023



速冻果蔬

食品安全企业标准备案号
450115 S-2024
有效期至 2029 年 01 月 28 日

2024 - 01 - 14 发布

2024 - 01 - 30 实施



荔浦市顶康冷冻食品有限公司

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。

本文件代替Q/DKSP 0001S-2023《速冻果蔬》。

与Q/DKSP 0001S-2023相比，本文件主要变化如下：

- 修改了范围；
- 删除了分类；
- 理化指标增加中心温度；
- 修改了感官要求、理化指标增加了总砷、铬的要求；
- 增加了微生物要求。
- 增加了相应的检验方法

本文件由荔浦市顶康冷冻食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：周尧夜。



速冻果蔬

1 范围

本文件规定了速冻果蔬的分类、技术要求、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。

本文件适用于以芋头、甘薯、马铃薯、凉薯、山药、葛根、莲藕、玉米、南瓜、胡萝卜、马蹄、芒果、荔枝、龙眼、火龙果、百香果、木瓜、黄皮、菠萝等水果蔬菜中的一种或几种为原料，经清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切、熟制或不熟制、制浆（泥）或不制浆（泥）、速冻（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、包装、入库冷冻等工艺制成的非即食速冻果蔬。

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 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 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 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- 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 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 蔬菜（甘薯、芋头、马铃薯、凉薯、山药、葛根、玉米、南瓜、莲藕、胡萝卜、马蹄等）和水果（芒果、荔枝、龙眼、火龙果、百香果、木瓜、黄皮、菠萝等）要求

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

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 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	解冻后具有各品种应有的滋味和气味，无异味
组织形态	具有各品种应有的形态
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

表2 理化指标

项 目	指 标
产品中心温度/（℃）	≤ -18
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.16（甘薯、芋头、马铃薯、山药、葛根） 0.08（凉薯、胡萝卜、玉米、南瓜、莲藕、马蹄、芒果、荔枝、龙眼、火龙果、百香果、木瓜、黄皮、菠萝）
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5（甘薯、芋头、马铃薯、山药、葛根、凉薯、胡萝卜、玉米、南瓜、莲藕、马蹄）
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1（甘薯、芋头、马铃薯、淮山、葛根、凉薯、胡萝卜） 0.05（玉米、南瓜、莲藕、马蹄、芒果、荔枝、龙眼、火龙果、百香果、木瓜、黄皮、菠萝）
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.01（甘薯、芋头、马铃薯、凉薯、胡萝卜、山药、葛根、玉米、莲藕、南瓜、马蹄）
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 0.5（甘薯、芋头、马铃薯、凉薯、胡萝卜、山药、葛根、玉米、莲藕、南瓜、马蹄）
其它污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药残留限量	应符合GB 2763的规定

4.4 微生物指标

微生物应符合GB 19295非即食食品的规定。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取出冻结状态下的以销售包装计样品一件,将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下以正常视力观测其组织形态、色泽,待样品解冻后,嗅其气味,按食用方法处理后尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 产品中心温度

按SB/T 10379附录A规定的方法执行。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.4 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

7.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.6 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

7.2.7 其它污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.8 农药残留量

按GB 2763规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按所使用食品添加剂标准规定的方法检验。

7.4 微生物

按GB 19295规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 抽样

8.2.1 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。

8.2.2 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。

8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，产品检验项目包括感官、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 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。

8.4.2 型式检验项目应包括本文件第4.2、4.3、4.4条及第5章所规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中出现不符合项时，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。

9 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签标志

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

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合GB/T 191规定。

9.2 包装

9.2.1 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。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 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℃。

9.3.2 装卸产品时严禁丢摔、撞击和挤压，产品不得直接接触地面。

9.4 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。

9.5 保质期

在符合上述包装、贮存、运输条件下保质期为18个月。
