

Q/YN Y

云南嫩丫农业科技开发有限公司企业标准

Q/YN Y 0001 S—2022

代替 Q/ YN Y 0001 S-2019

速冻果蔬制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030050S- 2022
备案日期: 2022年 07 月 18 日

2022 - 0 7- 18 发布

2022 -0 7- 18 实施

云南嫩丫农业科技开发有限公司 发 布

前 言

我公司生产的速冻果蔬制品是以芋头、玉米、萝卜、胡萝卜、红薯、土豆、黄秋葵、草莓、芒果、猕猴桃、香蕉、桃、苹果、樱桃等其中一种或两种及以上可食用新鲜蔬菜、水果为主要原料，经原料验收、分拣、清洗、整形、杀菌（漂烫或熟制）、添加或不添加白砂糖、食品添加剂、香辛料等辅料，调制或不调制、速冻、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由云南嫩丫农业科技开发有限公司提出、起草并负责解释。

本标准起草人：徐小虎、赵明远。

南省
案
日期

速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以芋头、玉米、萝卜、胡萝卜、红薯、土豆、黄秋葵、草莓、芒果、猕猴桃、香蕉、桃、苹果、樱桃等其中一种或两种及以上可食用新鲜蔬菜、水果为主要原料，经原料验收、分拣、清洗、整形、杀菌（漂烫或熟制）、添加或不添加白砂糖、食品添加剂、香辛料等辅料，调制或不调制、速冻、包装等工艺加工而成的速冻果蔬制品。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 产品分类

3.1 根据加工工艺不同分为：熟制蔬菜制品和生制蔬菜制品。

3.2 根据产品外观形状不同分为：

3.2.1 速冻果蔬制品

以芋头、玉米、萝卜、胡萝卜、红薯、土豆、黄秋葵、草莓、芒果、猕猴桃、香蕉、桃、苹果、樱桃等其中一种或两种、两种以上新鲜蔬菜、水果及其混合物为主要原料，经预处理、清洗、整形、杀菌（漂烫或熟制）、添加或不添加白砂糖、食品添加剂、香辛料等辅料，调制或不调制、速冻、包装等工艺加工而成的速冻果蔬制品。

3.2.2 速冻果蔬泥（浆、酱）

以芋头、玉米、萝卜、胡萝卜、红薯、土豆、黄秋葵、草莓、芒果、猕猴桃、香蕉、桃、苹果、樱桃等其中一种或两种、两种以上新鲜蔬菜、水果及其混合物为主要原料，经预处理、清洗、整形、杀菌（漂烫或熟制）、添加或不添加白砂糖、食品添加剂、香辛料等辅料，搓泥调制或不调制、速冻、包装等工艺加工而成的速冻果蔬制品。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

4.1.1 芋头、玉米、萝卜、胡萝卜、红薯、土豆、黄秋葵等蔬菜：应选用可食用的成熟、新鲜、无病虫害、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定。

4.1.2 草莓、芒果、猕猴桃、香蕉、桃、苹果、樱桃等水果：应选用可食用的成熟、新鲜、无病虫害、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的产品质量标准及相关食品安全标准的规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标		检验方法
	速冻果蔬制品	速冻果蔬泥（浆、酱）	
色泽	色泽一致，具有该品种应有的色泽。		取适量样品置于洁净的白盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	形状规则，均整。	组织均匀，允许有部分块（片）状果蔬。	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味。		
杂质	无肉眼可见外来杂质。		

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
总糖, g/kg（仅限于添加糖的制品）	≥ 10.0	GB 5009.8

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物应符合 GB 19295 的规定（即食制品）。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

企业
S
年

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 [2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行；并按JJF 1070规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（盒），抽样数量为20袋（盒）；样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品应由本公司的质量检验部门按本标准进行检验，合格后方可出厂，出厂检验项目为按照相关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所以项目。发生以下情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标识、标签

6.1.1 产品标签应符合 GB 19295、GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定；营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

用于包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

6.3.1 运输用冷藏专用车辆，运输箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染箱体；温度必须保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.2 产品装卸或进出冷库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 -15°C ；但交货后必须尽快降到 -18°C 或更低。产品运送到销售点时，最高温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.3 产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

符合 GB 19295 的规定，原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年7月6日至2022年7月13日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2022年 7 月 13 日

徐小虎

备案单位主要负责人（签字）

2022年 7 月 13 日