

Q/DLH

德宏领航志禾食品有限公司企业标准

Q/DLH 0001 S—2022

速冻果蔬制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310001 S- 2022
备案日期: 2022年 7 月 26 日

云
备
备

2022-07-26 发布

2022-07-29 实施

德宏领航志禾食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻果蔬制品以一种或多种可食用水果或蔬菜及（或）其制品为原料，添加或不添加水、添加或不添加食糖、添加或不添加淀粉糖、添加或不添加调味糖浆、添加或不添加食品用香精、添加或不添加食品添加剂，经原料验收、预处理、清洗、整形、杀菌或不杀菌（漂烫或不漂烫）、切片（切粒）或不切片（切粒）、压泥或不压泥、调制（或不调制）、包装、速冻或冷冻（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、入库等工艺制成。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》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的理化指标及微生物指标按照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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据《速冻食品生产许可证审查细则（2006版）》和产品实际制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。

本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由德宏领航志禾食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：付玉琦、姜艳丽。

南省食品

案号:5

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、贮存。

本标准适用以一种或多种可食用水果或蔬菜及（或）其制品为原料，添加或不添加水、添加或不添加食糖、添加或不添加淀粉糖、添加或不添加调味糖浆、添加或不添加食品用香精、添加或不添加食品添加剂，经原料验收、预处理、清洗、整形、杀菌或不杀菌（漂烫或不漂烫）、切片（切粒）或不切片（切粒）、压泥或不压泥、调制（或不调制）、包装、速冻或冷冻（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、入库等工艺制成的速冻果蔬制品。

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 根据原料

3.1.1 根据原料的不同分类。

3.1.2 根据是否添加辅料分为：速冻果蔬制品、速冻调制果蔬制品。

3.1.3 根据产品外观形态不同分为：速冻块状果蔬、速冻片状果蔬、速冻丁状果蔬、速冻浆（汁）状果蔬。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 可食用水果或蔬菜及（或）其制品：应符合食品安全国家标准，应无污染、无腐烂、无外伤、无虫蛀，成熟度符合加工要求。

4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 淀粉糖：应符合 GB15203 的规定。

4.1.4 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.5 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.6 其它原辅料：应符合相应食品安全国家标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应果蔬冻结后应有的颜色，色泽基本一致	取混合均匀的样品500g置于清洁干净的白瓷盘中，于明亮处用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品色泽、组织形态、滋气味、杂质进行感官评定。
滋气味	具有相应品种应有的滋味、气味，无异味	
组织形态	具有相应品种的组织形态，无腐烂、变质、表面无明显结霜	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
冻品中心温度，℃ ≤	-18.0	SB/T 10379中附录A规定的方法

4.4 污染物限量

应符合GB 2762规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.24（芸薹类蔬菜、叶类蔬菜） 0.16（豆类蔬菜、薯类、浆果和其他小粒水果） 0.08（其他蔬菜、其他水果）	GB 5009.12

4.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 微生物指标应符合 GB 19295 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全国家及法律、法规相关标准规定。

4.9.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

企业标
S-
年

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 批次

同一批原料、同一班次生产的同一品种、同一规格产品为一批次。每批产品随机抽取 10 包（不少于 2kg），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

5.2 抽样

出厂检验时，每批产品随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5kg。样品平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

正常生产时，每年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上重新恢复生产。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 全部检测项目经检验合格的产品为合格品。

5.5.2 检测结果中微生物指标有一项不符合本标准要求的，则判定该批产品不合格，且不得复检。其他指标检测不符合本标准时，可重新抽取样品，对不合格项进行复检。复检结果合规，可判定该批产品合格；复检结果仍有一项不符合规定时，则判定该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

准备第

月

运输产品的运输工具应清洁卫生，无异味、无污染，厢体应符合国家有关卫生标准，厢内温度应保持-15℃以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低温度，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应离墙离地贮存在-18℃以下冷藏库内，温度波动应控制在±2℃以内，不得与有毒、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。



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18日至2022年7月26日在广州领航集团公众号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。



2022年7月26日

王秋霞

备案单位主要负责人（签字）

2022年7月26日