

Q/SRL

石屏润龙果蔬有限公司企业标准

Q/SRL 0001 S—2022

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

速冻水果制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250030 S- 2022
备案日期: 2022年 7月 5日

2022 - 07 - 05 发布

2022 - 07 - 11 实施

石屏润龙果蔬有限公司 发布

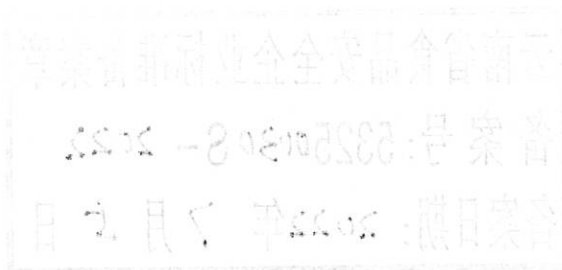
前 言

我公司生产的速冻水果是以杨梅、草莓、杏、梨、火龙果、芒果、蓝莓为主要原料，经清洗、在糖水中浸泡、滤水、速冻、包装等工艺加工制成。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》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》制定，微生物指标参照GB19295-2021《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。

本标准由石屏润龙果蔬有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：警罗云。



速冻水果制品

1 范围

本标准规定了速冻水果制品的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以杨梅、草莓、杏、梨、火龙果、芒果、蓝莓为主要原料，经清洗、在糖水中浸泡、滤水、速冻、包装等工艺加工制成的速冻水果。

2 规范性引用文件

本标准中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

按使用的原料不同分为：速冻杨梅、速冻草莓、速冻杏、速冻梨、速冻火龙果、速冻芒果、速冻蓝莓。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 杨梅、草莓、杏、梨、火龙果、芒果、蓝莓：应新鲜、无虫害、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 食糖：应符合 GB13104 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
形态	具有该产品应有的形态。	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味、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

安全企业标准
25 S-
年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
杂质, g/100g	≤ 1.0	GB/T12533

4.4 污染物限量

应符合GB2762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	≤ 0.08	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB2763的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB19295 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4.9 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的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得低于30kg，样品净含量不得少于2 kg，最小独立包装不得少于20个。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、杂质、菌落总数。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，微生物指标有任意一项不合格时，则判断为不合格产品。其余指标若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、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食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁无污染；运输产品时应轻拿、轻放、防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输；运输箱内温度必须保持 -18°C ；装载产品前应将箱内温度预冷到 -10°C 以下；产品装卸或进出冷藏库要迅速。

6.4 贮存

原料、成品应分开放置，应贮存于清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，成品冷藏库的温度应保持 -18°C 或更低，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。



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》。

备案单位（盖章）

2022年 6 月 25 日


备案单位主要负责人（签字）

2022年 6 月 25 日

貴州華商銀行



百九十一號

貴州華商銀行
百九十一號