

# Q/TXS

## 昆明天天向上中央厨房运营管理有限公司企业标准

Q/TXS 0001 S—2022

### 即食鲜切蔬果制品

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010281 S-2022

备案日期: 2022年 07月 15日

2022-07-13 发布

2022-07-15 实施

昆明天天向上中央厨房运营管理有限公司  
发布

## 前 言

我公司生产的即食鲜切蔬果制品是以新鲜蔬菜、新鲜水果中的一种或几种为主要原料，添加或不添加少量食品添加剂、沙拉酱、酸奶等辅料。经预处理清洗或不清洗、去皮或不去皮、截切（或不截切）、消毒漂洗、沥水、混合或不混合、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明天天向上中央厨房运营管理有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：崔霞、刘亚瑾。

省食品

号: 53

期:

# 即食鲜切蔬果制品

## 1 范围

本标准规定了即食鲜切蔬果制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜、新鲜水果中的一种或几种为主要原料，添加或不添加少量食品添加剂、沙拉酱、酸奶等辅料。经预处理、清洗或不清洗、去皮或不去皮、截切（或不截切）、消毒漂洗、沥水、混合或不混合、包装等工艺加工制成的即食鲜切蔬果制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列标准对于本标准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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜、新鲜水果：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 酸奶：应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.3 沙拉酱（汁）：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 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。

### 3.2 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	具有该产品应有的正常色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
组织形态	具有各品种应有的组织形态	
滋味、气味	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	

### 3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜类蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外） 0.08 芸薹类蔬菜、叶类蔬菜 0.24 豆类蔬菜、薯类 0.16 新鲜水果（浆果和其他小粒水果除外） 0.08 浆果和其他小粒水果 0.16	GB 5009.12

#### 3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 3.6 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 3.7 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。

#### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 31652 的规定。

### 4 检验规则

#### 4.1 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。

#### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于50kg，每批次抽样样品数量为2kg（不少于10个包装），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

#### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，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) 当原料、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时；
- c) 出厂检验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；

#### 4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，允许从用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。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、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为 2022 年 6 月 1 日至 2022 年 6 月 8 日。

昆明天天向上中央厨房运营管理有限公司

备案单位（盖章）

2022年07月05日

刘亚理

备案单位主要负责人（签字）

2022年07月05日