

Q/YYL

云南柚乐食品有限公司企业标准

Q/YYL 0002 S—2022

速冻果蔬、花卉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010497 S- 2022
备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022 - 11 - 14 发布

2022 - 11 - 16 实施

云南柚乐食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的速冻果蔬、花卉是以新鲜水果、蔬菜、食用花卉为主要原料，经挑选、清洗、修整、加工成型、速冻、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021标准《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》的规定制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南柚乐食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陶燕。

省食品

号: 53

日期:

速冻果蔬、花卉

1 范围

本标准规定了速冻果蔬、花卉的产品分类、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水果、蔬菜、食用花卉为主要原料，经挑选、清洗、修整、加工成型、速冻、包装等工艺制成的速冻果蔬、花卉。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 根据原料不同分为：速冻水果类、速冻蔬菜类和速冻花卉类。

3.2 根据产品形状不同分为：蓉状、粒状、丁状、块状、条状、片状等及花朵。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果、蔬菜、食用花卉：应成熟适度，新鲜、无腐烂、无霉变、无病虫害、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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	具有相应产品应有的色泽	取适量样品置于洁净无色透明容器中，在自然光线下，目视、鼻嗅
滋味及气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 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
	速冻蔬菜、花卉	速冻水果	
铅（以 pb 计），mg/kg ≤	0.24	0.16	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定。

4.9 食品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

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的包装完好的产品为一批次。

5.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期的产品，随机抽取10袋（瓶、盒），样品总量不得少于2kg。样品均分成两份，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公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

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 判断规则

检验结果中,若微生物指标有一项不合格,则判定该批产品为不合格,不得复检;其余指标若有任一项不合格时,可用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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关的食品安全标准及有关规定。封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染、应有防雨、防晒设施、严禁与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸,防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠、防虫的仓库内,地面有防潮设施,贮存温度为-18℃以上,产品离地离墙,仓库环境保持清洁,不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。



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10月21日至2022年10月31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）

王洪兵

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 1 日

2022 年 11 月 1 日