

# Q/RHS

## 瑞丽市和胜农业发展有限公司企业标准

Q/RHS 0001 S—2023

### 速冻果蔬制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5331 0910 S-2023  
备案日期: 2023年 05月 24日

云南  
备案  
备案

2023 - 05 - 24 发布

2023 - 05 - 27 实施

瑞丽市和胜农业发展有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的速冻果蔬制品，是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）饮用水、食糖、淀粉糖、调味糖浆、食品用香精、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经原料挑选、清洗、整形、预处理、杀菌或不杀菌（漂烫或不漂烫）、分切（或不分切）、压泥（或不压泥）、调制（或不调制），再经包装、速冻等工艺加工制成。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，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《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。

本标准由瑞丽市和胜农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：林辉。

省食品安

号: 533

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。

本标准适用于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）饮用水、食糖、淀粉糖、调味糖浆、食品用香精、食品添加剂等辅料中的一种或几种；经原料挑选、清洗、整形、预处理、杀菌或不杀菌（漂烫或不漂烫）、分切（或不分切）、压泥（或不压泥）、调制（或不调制），再经包装、速冻等工艺加工制成的速冻果蔬制品。

## 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

3.1 根据加工工艺和是否使用辅料调味的不同分为：速冻果蔬制品、速冻调制果蔬制品。

3.2 根据产品外观形态的不同分为：速冻块状果蔬制品、速冻片状果蔬制品、速冻丁状果蔬制品、速冻浆（汁）果蔬制品、速冻泥浆果肉果蔬制品等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 可食用水果、蔬菜及（或）其制品：无腐烂、无霉变、无污染、无杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.4 调味糖浆：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.1.5 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 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	具有果蔬制品速冻后应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下目视、鼻嗅。
气味	具有相应果蔬制品及辅料应有的气味,无酸、臭、霉等其他异味。	
形态	具有该产品应有的组织形态。	
杂质	无肉眼可见的其他外来杂质。	

#### 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
铅(以Pb计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.24 (速冻叶类蔬菜制品) 0.16 (速冻芸豆类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类、浆果和其他小粒水果制品) 0.08 (速冻其他水果制品、速冻其他蔬菜制品)	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 微生物指标

4.6.1 微生物指标应符合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中规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

业标准  
S-  
月

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取20包（盒），样品总量不得少于5kg。样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经我厂质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，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有项目；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) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有任一项不合格时，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，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 销售产品的包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 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标准及有关规定，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。箱体必须保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.2 产品装卸或进出冷藏库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 $-15^{\circ}\text{C}$ ，但交货后必须尽快降到 $-18^{\circ}\text{C}$ 或更低。产品运送到销售点时，最高温度 $\leq -5^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.3 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 6.4 贮存

6.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。辅料应贮存在清洁、卫生、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

6.4.2 原料冷藏库内温度应保持 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 。成品冷藏库内温度应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.4.3 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环与冷藏库墙、顶棚和地面的间隔不小于 10cm。冷藏库的室内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。

---

## 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 2023年05月04日至2023年05月12日 在 策咨询微信公众号 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。



备案单位（盖章）

2023年5月19日

林光军

备案单位主要负责人（签字）

2023年5月19日

