

Q/YZC

云汁初农业科技（丽江）有限公司大理分公司企业标准

Q/YZC 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: 5329 0021 S—2023
备案日期: 2023 年 8 月 9 日

云南省
备案号
备案日期

2023 - 08 - 09 发布

2023 - 08 - 11 实施

云汁初农业科技（丽江）有限公司大理分公司
司 发布

前 言

我公司生产的速冻果蔬制品是以新鲜水果或蔬菜为原料，经挑拣、修整、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切、包装、速冻、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅的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。

本标准由云汁初农业科技（丽江）有限公司大理分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邹广磊。

品安全

5329

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、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜水果或蔬菜为原料，经挑拣、修整、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切、包装、速冻、包装等工艺制成速冻果蔬制品。

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 按使用原料不同分为：速冻水果制品、速冻蔬菜制品。

3.2 按食用方式不同分为：解冻后即食类产品和解冻后非即食类产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 新鲜水果、蔬菜：应外形完整、无发霉、腐烂变质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

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及辅料。

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	具有该品种应有的正常色泽。	取适量样品于洁净白色瓷盘或烧杯中，在自然光下目视、鼻嗅，按产品包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
组织形态	具有该品种应有的组织形态。	
滋味、气味	具有该品种应有滋味和气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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	≤ 0.08	GB 5009.12

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中相应类属食品的规定。

4.4.2 即食类产品微生物限量还应符合 GB 19295 的规定。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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中规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.8 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

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽样，抽样基数不小于25kg，样品数量不少于5kg（不少于10个独立包装），样品平均分成2份，1份用于检验，另1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验正常生产情况下每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- 产品原料、配方、生产工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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，若微生物指标有任何一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，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 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或易影响产品质量的物品混装运输。运输工具箱内温度必须保持在 -15°C 以下，运输过程中箱内最高温度不得高于 -12°C 。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷库内，冷库内温度应控制在 -18°C 以下，温度波动应控制在 2°C 内。禁止与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的物品混贮、混放。产品应离墙离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

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07月09日至2023年08月06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）

年 月 日


备案单位主要负责人（签字）

2023年8月8日