

Q/YMJ

云南美晋农业科技有限公司企业标准

Q/YMJ 0001S—2023

速冻果蔬制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5331001/S-2023
备案日期: 2023年 7 月 3 日

云南
备案
备案日

2023-07-03 发布

2023-07-06 实施

云南美晋农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻果蔬制品以一种或多种可食用水果及（或）其制品、蔬菜及（或）其制品为主要原料，添加或不添加水、食糖、淀粉糖、调味糖浆、食品用香精、食品添加剂（适用于GB 2760中加工水果、加工蔬菜的食品添加剂）等中的一种或多种，经原料验收、原料预处理、修整成型（或切片、或切粒、或切丝、或取浆、或压泥）、漂烫（或不漂烫）、调制（或不调制）、包装、速冻（或冷冻）（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、入库等工艺制成。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》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。

本标准的理化指标及微生物指标按照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，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据《速冻食品生产许可证审查细则（2006版）》和产品实际制定。

本标准由云南美晋农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李伦博、曾家盛。

省食品安

号: 5331

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及（或）其制品、蔬菜及（或）其制品为主要原料，添加或不添加水、食糖、淀粉糖、调味糖浆、食品用香精、食品添加剂（适用于GB 2760中加工水果、加工蔬菜的食品添加剂）等中的一种或多种，经原料验收、原料预处理、修整成型（或切片、或切粒、或切丝、或取浆、或压泥）、漂烫（或不漂烫）、调制（或不调制）、包装、速冻（或冷冻）（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、入库等工艺制成的速冻果蔬制品。

2 规范性引用文件

下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 根据原料

3.1.1 根据原料的不同分类。

3.1.2 根据是否添加辅料分为：速冻果蔬制品、速冻调制果蔬制品。

3.1.3 根据产品外观形态不同分为：速冻块状果蔬、速冻片状果蔬、速冻丁状果蔬、速冻浆（汁）状果蔬、速冻泥状果蔬。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 可食用水果、蔬菜：应新鲜、色泽正常、无虫蛀、无霉烂变质，并应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及其相关食品安全标准的规定。

4.1.2 水果制品、蔬菜制品：应符合相关的食品安全标准的规定，其生产企业应具有相应的生产许可资质。

4.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.4 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.5 调味糖浆：应符合相关的食品安全标准的规定，其生产企业应具有相应的生产许可资质。

4.1.6 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.7 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.8 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

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	具有相应果蔬冻结后应有的颜色、色泽基本一致	取混合均匀的样品 500g 置于 清洁干净的白瓷盘中,于明亮处用 眼、鼻、口、手等感觉器官对产品 色泽、组织形态、滋气味、杂质进 行感官评定。
滋 气 味	具有相应品种应有的滋味、气味,无异味	
组织形态	具有相应品种的组织形态,无腐烂、变质、表面无明显结霜	
杂 质	无杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
冻品中心温度,℃ ≤	-18.0	SB/T 10379中附录A规定的方法

4.4 污染物限量

应符合GB 2762规定,严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg ≤	0.24(蔬菜制品) 0.16(水果制品)	GB 5009.12

4.5 农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌霉菌限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物指标

4.7.1.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.1.2 微生物指标应符合 GB 19295 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全国家及法律、法规相关标准规定。

4.9.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 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 批次

同一批原料、同一班次生产的同一品种、同一规格产品为一批次。每批产品随机抽取 10 包（不少于 2kg），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

5.2 抽样

出厂检验时，每批产品随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5kg。样品平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂，检验项目相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产时，每年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 全部检测项目经检验合格的产品为合格品。

5.5.2 检测结果中微生物指标有一项不符合本标准要求的，则判定该批次产品不合格，且不得复检。其他指标检测不符合本标准时，可重新抽取样品，对不合格项进行复检。复检结果合规，可判定该批次产品合格；复检结果仍有一项不符合规定时，则判定该批次产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 运输包装图形标志应符合 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国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

备案

运输产品的运输工具应清洁卫生，无异味、无污染，厢体应符合国家有关卫生标准，厢内温度应保持-15℃以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低温度，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应离墙离地贮存在-18℃以下的冷藏库内，温度波动应控制在±2℃以内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应与未速冻或未包装的食品混放。

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6月12日至2023年6月29日在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。



2023 年 7 月 3 日

李伦博

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 7 月 3 日