

# Q/GSM

## 云南古斯麦生物科技有限公司企业标准

Q/GSM 0001 S—2023

### 速冻果蔬及其制品

云南省  
备案  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010332 S- 2023

备案日期: 2023 年 08 月 10 日

2023 - 08 - 10 发布

2023 - 08 - 12 实施

云南古斯麦生物科技有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的速冻果蔬及其制品是以新鲜果蔬（如：榴莲、葡萄、荔枝、桂圆、柠檬、菠萝、橘子、芒果、木瓜、菠萝蜜、荔枝、草莓、蓝莓、桑葚、竹笋、豆角、萝卜、黄瓜、土豆、茄子、南瓜、胡萝卜、白菜等）为原料，经挑选、清洗（或不清洗）、整型（或不整型）、漂烫（或不漂烫）、冷却（或不冷却）、速冻、包装等加工工艺制成。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 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。

本标准由云南古斯麦生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李太贵。

食品安  
号: 530  
期:

# 速冻果蔬及其制品

## 1 范围

本标准规定了速冻果蔬及其制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜果蔬（如：榴莲、葡萄、荔枝、桂圆、柠檬、菠萝、橘子、芒果、木瓜、菠萝蜜、荔枝、草莓、蓝莓、桑葚、竹笋、豆角、萝卜、黄瓜、土豆、茄子、南瓜、胡萝卜、白菜等）为原料，经挑选、清洗（或不清洗）、整型（或不整型）、漂烫（或不漂烫）、冷却（或不冷却）、速冻、包装等加工工艺制成的速冻果蔬及其制品。

## 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

根据加工工艺的不同分为：生制速冻果蔬及其制品、熟制速冻果蔬及其制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 榴莲、葡萄、荔枝、桂圆、柠檬、菠萝、橘子、芒果、木瓜、菠萝蜜、荔枝、草莓、蓝莓、桑葚：应选用成熟、无污染、无腐烂、无异味、无病虫害，并应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 竹笋、豆角、萝卜、黄瓜、土豆、茄子、南瓜、胡萝卜、白菜：应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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   | 具有该品种果蔬冷冻后固有的色泽         | 取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝（熟制后）。 |
| 滋味、气味 | 解冻后，具有该品种果蔬应有的风味，无异味    |                                   |
| 组织形态  | 具有该品种果蔬正常的外形，无腐烂和霉变，无虫蛀 |                                   |
| 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       |
|-----------------|--------|------|------------|
|                 | 速冻蔬菜   | 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。并按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 的有关规定。

## 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

同一批原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

随机抽取基数不少于200袋，抽样数量为20袋，样品数量不少于5 kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应由质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a)当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，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的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输产品的厢体必须保持-18℃或更低的温度，产品装卸或进出冷藏库要迅速，运输途中温度允许升到-15℃，交货后应尽快降至-18℃。不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、无异味的冷藏库中，要求库温小于-18℃，温度波动要求控制在 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处贮存。

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、本单位于2023年07月14日至2023年07月21日在微信公众号上对云南古斯麦生物科技有限公司《速冻果蔬及其制品》的企业标准备案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。

公示网址为:

[https://mp.weixin.qq.com/s? biz=MzkxMzQwMzk20A==&mid=2247484001&idx=1&sn=89554defcc432186524db5bd46e2b6ed&chksm=c17f7b4ef608f258b3b393c90e94f8371d49a9e4df56c13cf53bc29c79721f48f1bf192d53cd&token=664790324&lang=zh\\_CN#rd](https://mp.weixin.qq.com/s?biz=MzkxMzQwMzk20A==&mid=2247484001&idx=1&sn=89554defcc432186524db5bd46e2b6ed&chksm=c17f7b4ef608f258b3b393c90e94f8371d49a9e4df56c13cf53bc29c79721f48f1bf192d53cd&token=664790324&lang=zh_CN#rd)

备案单位(盖章)

2023年07月21日

李大贵

备案单位主要负责人(签字)

2023年07月21日