

Q/YNC

云南丛山食品有限责任公司企业标准

Q/YNC 0001 S—2023

速冻食用菌及果蔬制品

云南省食品安
备案号: 530
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040017S-2023
备案日期: 2023 年 04 月 07 日

2023-04-07 发布

2023-04-09 实施

云南丛山食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的速冻食用菌及果蔬制品是以食用菌、新鲜水果、蔬菜中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、冷却（或不冷却）、速冻、分拣、包装等工艺制成，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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和质量仲裁的依据。

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》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南丛山食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张涸瑞、孙学有。

案章

日

速冻食用菌及果蔬制品制品

1 范围

本标准规定了速冻食用菌及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。
本标准适用于以食用菌、新鲜水果、蔬菜中的一种或多种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、冷却（或不冷却）、速冻、分拣、包装等工艺制成的速冻食用菌及果蔬制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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

根据所用的原料不同分为：单一型或混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用菌：无毒、无污染、无腐烂变质，并符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.2 水果、蔬菜：应新鲜、无病虫害、无腐烂、无变质，并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.3 生产用水：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
	食用菌	果 蔬	
形 态	具有相应食用菌正常的外形、无霉变、无虫蛀，大小均匀，形态规则	具有该产品固有的色泽	取 适 量 样 品 置 于 清 洁 的 白 色 瓷 盘 中 ， 在 自 然 光 下 目 视 、 鼻 嗅
色 泽	与相应食用菌相近或基本一致	具有该产品固有外形、无腐烂和霉变，无蛀虫	
滋味和气味	具有相应食用菌固有的气味和滋味、无异味	具有该产品固有的滋味、气味，无霉味和其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

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
	食用菌	水 果	蔬 菜	
杂质, %	≤ 1.0	-	-	GB/T 12533

4.4 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3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标			检验方法
	食用菌	水 果	蔬 菜	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.24	0.08	0.08	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，并按JJF 1070规定的方法检测。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760冷冻食用菌、冷冻水果、冷冻蔬菜的规定。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不低于100个最小包装，总量不低于30 kg，抽取样品不少于20个最小包装，总量不低于5 kg，样品分成2份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准检验合格，并签发检验合格证后产品方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。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、生产设备发生较大变化，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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，其余指标若有任一项不合格时，可以用留样进行复检，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 和 GB 28050 的规定，并按相关规定及要求执行。

6.1.2 包装储运标志应符合 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°C ，但交货后必须尽快降到 -18°C 或更低。产品运送到销售点时，最高温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。

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、易污染的货物混放。

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

6.4.3 冷藏库的室内温度要定时核查、记录。

6.4.4 冷藏车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 10 cm，冷藏车的室内空气流动速度以库内得到均匀的温度为宜。

云南省食品安
备案号:530
备案日期:

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 3 月 28 日至 2023 年 4 月 05 日在 全国标准信息工作服务平台 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）
2023 年 4 月 6 日



备案单位法定代表人（签字）
2023 年 4 月 6 日