

Q/MDL

云南猫哆哩集团食品有限责任公司企业标准

Q/MDL 0005 S—2023

代替 Q/MDL 0005 S-2020

果（蔬）泥

云南省食品
备案号:5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53040026S-2023
备案日期:2023年05月18日

2023-05-18 发布

2023-05-20 实施

云南猫哆哩集团食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的果（蔬）泥是以果蔬经磨碎、打浆、提汁或直接以果汁/果浆为主要原料，添加或不添加糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种）、糯米粉、食品添加剂后经熬煮、调制、杀菌、灌装、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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标参照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 22474-2008《果酱》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。

本标准由云南猫哆哩集团食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准适用于云南猫哆哩集团食品有限责任公司、云南夜草生物科技有限公司、上海夜草生物科技有限公司及云南省玉溪市甜馨食品有限责任公司。

本标准主要起草人：宋子波、袁春梅、向艳玲、宋子旺、徐浩楠、黄丝艳、周庭润。

案章

月 日

果（蔬）泥

1 范围

本标准规定了果（蔬）泥的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以果蔬经磨碎、打浆、提汁或直接以果汁/果浆为主要原料，添加或不添加糖（白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆中的一种或几种）、糯米粉、食品添加剂后经熬煮、调制、灌装、包装等工艺制成的果（蔬）泥。

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

- 3.1.1 原料类果（蔬）泥：供应食品生产企业，作为生产其他食品的原辅料的果（蔬）泥。
- 3.1.2 即食类果（蔬）泥：不作为生产其他食品的原辅料或调味料，消费者可直接食用的果（蔬）泥。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 果蔬：应无霉变、无异味、无腐烂、无明显机械损伤或病虫害斑痕，无外来杂质及污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 糯米粉：应符合 LS/T 3240 的规定。
- 4.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.4 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.5 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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
色 泽	具有该品种果蔬应有的色泽	用不锈钢匙取样品约 20g，置于
风 味	具有该品种应有的风味，无异味	清洁的白瓷盘中，于自然光线明

组织形态	均匀，无明显分层，无结晶	亮处，目视、鼻嗅、口尝。
杂质	无霉变，无肉眼可见外来杂质，允许有果皮、果核、果蒂少量杂质。	

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
可溶性固形物（以 20℃ 折光计法），%	$\geq$ 15.0	GB/T 10786
pH 值	$\leq$ 4.0	GB/T 10468

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
铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.32	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 7099 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定测定。

4.9 食品添加剂和食品营养强化剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于25 kg，随机抽样至少2 kg。样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

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；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、运输和贮存

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，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

6.2.2 包装可采用定量包装和称量销售包装两种形式，销售采用称量或其他方式不限。

6.2.3 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、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.3 贮存

即食类果（蔬）泥成品贮存于干燥、通风的仓库内，避免阳光直射和靠近热源，消费者购买开封后产品需冷藏。原料类果（蔬）泥8℃以下冷藏贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮存。



云南省食
品
备 案 号:
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5月11日至2023年5月17日在云南猫哆哩集团官网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5月18日

李汝东
备案单位主要负责人（签字）

2023年5月18日