

Q/GFY

云南果丰源食品有限责任公司企业标准

Q/GFY 0001S—2023

速冻水果

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260037S-2023
备案日期: 2023年10月21日

2023-10-10 发布

2023-11-01 实施

云南果丰源食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的速冻水果是以新鲜水果：芒果、菠萝、木瓜、榴莲、火龙果、猕猴桃、菠萝蜜（木菠萝）、龙眼、牛油果（鳄梨）、哈密瓜、百香果（西番莲）、金桔、柠檬、荔枝、番石榴、香蕉、椰子、草莓、黄桃、杨梅、石榴、柚子、红枣、桑葚、葡萄、水蜜桃、油甘果、橙子、冬枣、黄皮果、西柚、杨桃、人心果、蛋黄果、红毛丹、柿子、凤梨、树莓（覆盆子）、山楂、蔓越莓、青提、车厘子、沃柑、蓝莓、刺梨、山竹、沙棘、释迦果（番荔枝）等中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、风味糖浆（调制糖浆）、果葡糖浆、麦芽糖、食用盐，添加或不添加食品添加剂维生素C、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、阿斯巴甜、食品用香精、氯化钙（加工助剂）等符合GB 2760中冷冻水果使用规定的食品添加剂，经挑选、杀菌、漂洗、去皮（或不去皮）、去籽核（或不去籽核）、分切修整（或不分切修整）、调配混合（或不调配混合）、速冻（使产品中心温度达到 -18°C 以下）、包装、入库冻藏等工艺加工制成。根据食品安全相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定；其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本文件由云南果丰源食品有限责任公司提出、起草并解释。

本文件起草人：余宏伟。

云南省
案号
案日期

速冻水果

1 范围

本文件规定了速冻水果的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜水果：芒果、菠萝、木瓜、榴莲、火龙果、猕猴桃、菠萝蜜（木菠萝）、龙眼、牛油果（鳄梨）、哈密瓜、百香果（西番莲）、金桔、柠檬、荔枝、番石榴、香蕉、椰子、草莓、黄桃、杨梅、石榴、柚子、红枣、桑葚、葡萄、水蜜桃、油甘果、橙子、冬枣、黄皮果、西柚、杨桃、人心果、蛋黄果、红毛丹、柿子、凤梨、树莓（覆盆子）、山楂、蔓越莓、青提、车厘子、沃柑、蓝莓、刺梨、山竹、沙棘、释迦果（番荔枝）等中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、风味糖浆（调制糖浆）、果葡糖浆、麦芽糖、食用盐，添加或不添加食品添加剂维生素C、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、果胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、阿斯巴甜、食品用香精、氯化钙（加工助剂）等符合GB 2760中冷冻水果使用规定的食品添加剂，经挑选、杀菌、漂洗、去皮（或不去皮）、去籽核（或不去籽核）、分切修整（或不分切修整）、调配混合（或不调配混合）、速冻（使产品中心温度达到 -18°C 以下）、包装、入库冻藏等工艺加工制成的速冻水果。

2 规范性引用文件

本标准所引用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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 产品分类

根据原辅料的不同可分为不同的产品品种，具体产品名称及配料以产品标签标示的为准。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 芒果：应符合NY/T 492、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 菠萝：应符合NY/T 450、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.3 木瓜：应符合NY/T 691、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.4 榴莲：应符合NY/T 1437、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.5 火龙果：应符合NY/T 3601、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.6 牛油果（鳄梨）、黄桃、柚子、红枣、油甘果、橙子、人心果、蛋黄果、西柚、凤梨、蔓越莓、青提、车厘子、沃柑、刺梨、沙棘、其他食用水果：应新鲜无污染、无霉烂、无虫蛀、无压伤，成熟度符合加工要求，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.7 菠萝蜜（木菠萝）：应符合NY/T 489、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.8 龙眼：应符合GB/T 31735、GB 2762、GB 2763的规定。

品安全企

5326

年

- 4.1.9 百香果（西番莲）：应符合 NY/T 491、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.10 柠檬：应符合 GB/T 29370、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.11 荔枝：应符合 NY/T 515、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.12 香蕉：应符合 GB/T 9827、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.13 番石榴：应符合 NY/T 518、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.14 椰子：应符合 NY/T 490、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.15 草莓：应符合 NY/T 444、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.16 桑葚：应符合 GB/T 29572 的规定。
- 4.1.17 葡萄：应符合 GH/T 1022、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.18 水蜜桃：应符合 NY/T 866、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.19 猕猴桃：应符合 GB/T 40743 的规定。
- 4.1.20 冬枣：应符合 GB/T 32714 的规定。
- 4.1.21 杨桃：应符合 NY/T 488、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.22 红毛丹：应符合 NY/T 485、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.23 柿子：应符合 GB/T 20453 的规定。
- 4.1.24 树莓（覆盆子）：应符合 GB/T 27657 的规定。
- 4.1.25 山楂：应符合 GH/T 1159、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.26 哈密瓜：应符合 GH/T 1184、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.27 蓝莓：应符合 GB/T 27658 的规定。
- 4.1.28 金桔：应符合 GB/T 33470 的规定。
- 4.1.29 杨梅：应符合 LY/T 1747、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.30 石榴：应符合 LY/T 2135、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.31 山竹：应符合 GB/T 41625 的规定。
- 4.1.32 黄皮果：应符合 NY/T 692、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.33 释迦果（番荔枝）：应符合 NY/T 950、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.34 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.35 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.36 风味糖浆（调制糖浆）：应符合其质量安全标准的规定，其生产企业应具有相应产品生产许可资质。
- 4.1.37 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.38 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.39 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 4.1.40 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.41 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.42 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.43 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.44 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.45 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.46 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.47 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.48 阿斯巴甜：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.49 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.50 氯化钙：应符合 GB 1886.45 的规定。

4.1.51 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

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	具有相应产品品种冻结后应有的颜色，色泽正常	取出冻结状态下的以销售包装计样品一件，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用正常视力观测色泽、组织形态、杂质，待样品自然解冻后，嗅其气味，按食用方法处理后品尝滋味
组织形态	呈整果状或块状、片状、粒状、丁状或其他相应产品品种应有的形状，无腐烂，表面无明显的冰霜	
滋味与气味	具有相应产品品种固有的滋味和气味，无异味	
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
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	不添加辅料的产品	0.08（0.16 ^a ）	GB 5009.12
	添加辅料的产品	0.16	
镉 ^b （以 Cd 计）/（mg/kg） ≤		0.05	GB 5009.15
展青霉素 ^c /（ μ g/kg） ≤		50	GB 5009.185
其他污染物限量		应符合 GB 2762 的规定	
农药最大残留限量		应符合 GB 2763 的规定	
^a 括号内的数值仅限于蔓越莓、醋栗。			
^b 仅限于不添加辅料的速冻水果产品。			
^c 仅限于以山楂、苹果为原料制成的速冻水果产品。			

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.6
注1：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量					

值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

注2：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 净含量

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

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 31646的规定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

8.2 组批

以同一原料品种、同一工艺、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

8.3 取样方法和取样量

抽样基数不少于 200 包（盒），每批产品随机抽取 16 包（盒），样品总量不少于 2kg。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

8.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，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要求时。

8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.6.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍抽样进行复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格；复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050（添加辅料的产品需标示营养成分表）的规定。应标注速冻和食用方式；添加有阿斯巴甜的产品，应标注“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求，外箱还另应标注贮存条件。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防冻、防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

9.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关卫生标准，厢内温度应保持 -15°C 以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

9.4 贮存

9.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应与未经速冻或未包装的食品混放。

9.4.2 产品应贮存在低于 -18°C 的专用冷库内，温度波动要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内，堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

9.4.3 销售渠道中，低温陈列柜内产品的温度不应高于 -12°C ，产品的储存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。

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》。



2023 年 10 月 10 日

备案单位主要负责人(签字)

2023 年 10 月 10 日