

Q/GYS

云南果研社农业科技发展有限公司企业标准

Q/GYS 0002 S—2023

云南省
备案
备案日期

速冻果蔬制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040071 S-2023
备案日期: 2023 年 12 月 07 日

2023-12-07 发布

2023-12-09 实施

云南果研社农业科技发展有限公司 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或蔬菜及（或）制品为原料，添加（或不添加）水、食糖、食品添加剂等，经原料预处理、清洗、整形、杀菌或不杀菌（漂烫或不漂烫）、切片（切粒）或不切片（切粒）、压泥或不压泥、调制（或不调制）、包装、速冻或冷冻（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）等工艺制成的可作为食品加工用原料（用作打浆、榨汁、果酱等用途）的速冻果蔬制品。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》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。

本标准由云南果研社农业科技发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何善文、李菊芬。

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、运输和贮存。

本标准适用于以一种或多种可食用水果或蔬菜及（或）制品为原料，添加（或不添加）水、食糖、食品添加剂，经原料预处理、清洗、整形、杀菌或不杀菌（漂烫或不漂烫）、切片（切粒）或不切片（切粒）、压泥或不压泥、调制（或不调制）、包装、速冻或冷冻（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）等工艺制成的可作为食品加工用原料（用作打浆、榨汁、果酱等用途）的速冻果蔬制品。

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

- 3.1 根据是否添加辅料分为：速冻果蔬制品、速冻调制果蔬制品。
- 3.2 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。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 可食用水果或蔬菜及（或）其制品：应无污染、无腐烂、无虫蛀，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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500 g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的规定, 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 (叶类蔬菜) 0.16 (芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类、生姜、蔓越莓、醋栗) 0.024 (其他蔬菜、其他水果)	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物指标应符合 GB 19295 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合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2 kg), 样品分成2份, 1份用于检验, 1份用于备查。

品安全企业:
5304 S
年

5.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取20包（盒），样品总量不得少于5 kg。样品平均分成两份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本企业质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，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，检验项目为本标准技术要求规定的全部检验项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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；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、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 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

6.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，严禁重压、摔撞。

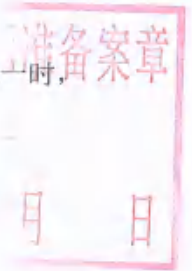
6.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关卫生标准，厢内温度必须保持-15℃以下，运输过程中产品温度上升应保持在最低温度。

6.4 贮存

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

应贮存在-18℃以下的冷藏库内，温度波动应控制在±2℃以内，堆码高度不宜超过2.5米，堆放应离地10 cm，离墙距离不少于30 cm，接触地面的包装箱底部应垫有10 cm以上的间隔材料。

销售渠道中，低温陈列柜内产品的温度不得低于-12℃，产品的储存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。



云南省
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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2023年11月26日至2023年12月1日在元江县甘庄工业园区干坝片区3号厂房大厅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 12 月 2 日

何善文

备案单位法定代表人（签字）

2023 年 12 月 2 日

