

Q/PBG

普洱毕果科技有限公司企业标准

Q/PBG 0001 S—2023

即食果蔬

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080139 S- 2023
备案日期: 2023年 12 月 18 日

云南省食品
备案号: 53080139 S- 2023
备案日期: 2023年 12 月 18 日

2023 - 12 - 18 发布

2023 - 12 - 23 实施

普洱毕果科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的即食果蔬，是以蔬菜、水果为原料，经挑选、预处理、去皮(或不去皮)、分切(或不分切)、消毒漂洗、沥水、混合（或不混合）、添加（或不添加）酸奶、沙拉酱等辅料、包装、冷藏等加工工艺制成。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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》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。

本标准由普洱毕果科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：毕忠艳。

即食果蔬

1 范围

本标准规定了即食果蔬的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蔬菜、水果为原料，经挑选、预处理、去皮(或不去皮)、分切(或不分切)、消毒漂洗、沥水、混合(或不混合)、添加(或不添加)酸奶、沙拉酱等辅料、包装、冷藏等加工工艺制成的即食果蔬。

2 规范性引用文件

本标准中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

根据产品的原辅料不同，分为以下几类：

3.1 即食蔬菜：以蔬菜为原料，经挑选、预处理、去皮(或不去皮)、分切(或不分切)、消毒漂洗、沥水、混合(或不混合)、添加(或不添加)酸奶、沙拉酱等辅料、包装、冷藏等加工工艺制成的即食蔬菜。

3.2 即食水果：以水果为原料，经挑选、预处理、去皮、壳(或不去皮、壳)、分切(或不分切)、消毒漂洗、沥水、混合(或不混合)、添加(或不添加)酸奶、沙拉酱等辅料、包装、冷藏等加工工艺制成的即食水果。

3.3 即食混合果蔬：以蔬菜和水果为原料，经挑选、预处理、去皮、壳(或不去皮、壳)、分切(或不分切)、消毒漂洗、沥水、混合、添加(或不添加)酸奶、沙拉酱等辅料、包装、冷藏等加工工艺制成的即食混合果蔬。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果、蔬菜：应选用新鲜、充分成熟、无霉变、无污染的产品，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 酸奶：应符合 GB 19302 的规定。

4.1.3 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 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
滋味及气味	具有本品相应的滋味及气味，无异味。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有本品相应的色泽。	
性 状	无霉变、腐烂现象。	
杂 质	无虫卵及夹杂物，无肉眼可见的外来杂质。	

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
铅（以 Pb 计），mg/kg	即食蔬菜： 0.24（叶菜蔬菜） 0.16（芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类） 0.08（其他蔬菜，叶类蔬菜、芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外） 即食水果： 0.16（蔓越莓、醋栗） 0.08（新鲜水果，蔓越莓、醋栗除外） 即食混合果蔬： 0.08	GB 5009.12

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

应符合 GB29921 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，按JJF 1070中规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.9 营养强化剂

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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2kg，样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，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，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；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

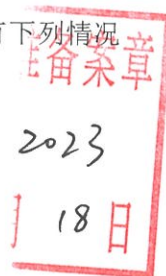
6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、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及有关规定，封口严密，包装牢固。



6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、防热，装卸时应轻搬、轻放。运输时应采取冷藏措施，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应存放于0℃~5℃清洁、无异味的冷库中，产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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 12 月 03 日至 2023 年 12 月 10 日 在 食策咨询微信公众号 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 3 日

毕忠艳

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 12 月 3 日