

# Q/KDD

## 昆明冬冬食品有限公司企业标准

Q/KDD 0012 S-2024

### 冻干果蔬制品（非即食）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301<sup>0019</sup>S-2024

备案日期: 2024年01月08日

2024-01-08 发布

2024-01-10 实施

昆明冬冬食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的冻干果蔬制品（非即食）是以一种或多种新鲜水果（香蕉、百香果等）、蔬菜（韭菜、葱、香菜等）、食用菌（鹿茸菇、香菇、平菇、牛肝菌等）为主要原料，添加或不添加食盐、调味料等辅料，经原料处理、清洗、切块（段）或不切、冻干、包装等工艺加工制成。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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明冬冬食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周水清、周必文、钟威、杨宇浩、李永凤、李红丽、李鹏程、王晓华。

省食品  
号: 5  
日期:

# 冻干果蔬制品（非即食）

## 1 范围

本标准规定了冻干果蔬制品（非即食）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以一种或多种新鲜水果（香蕉、百香果等）、蔬菜（韭菜、葱、香菜等）、食用菌（鹿茸菇、香菇、平菇、牛肝菌等）为主要原料，添加或不添加食盐、调味料等辅料，经原料处理、清洗、切块（段）或不切、冻干、包装等工艺加工制成的冻干果蔬制品（非即食）。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

### 3.1 依据产品原辅料不同分类

产品可分为：原味冻干果蔬制品、调味冻干果蔬制品。

### 3.2 依据产品包装内容物不同分类

产品可分为：单一型冻干果蔬制品、混合型冻干果蔬制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蔬菜、水果：应新鲜、无污染、无病虫害、无腐烂变质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 调味料：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 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	具有相应产品特有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下用目视、鼻嗅、熟制后口尝。
气味、滋味	具有其相应产品特有的滋味和气味，无异味。	
状 态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物。	

## 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
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl <sup>-</sup> 计), %	≤ 7.0	GB 5009.44
米酵菌酸 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
备注: <sup>a</sup> 仅限冻干银耳制品检测。		

## 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 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg ≤	冻干蔬菜制品		GB 5009.12	
	冻干水果制品			
	冻干食用菌制品	双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及其制品		0.64
		牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及以上食用菌制品		0.4
		木耳及其制品、银耳及其制品(以干重计)		0.24
		其他食用菌制品		0.8
		0.8		
		0.4		
备注: <sup>a</sup> 除木耳及其制品、银耳及其制品外，其余食用菌干制品可按脱水率进行折算。				

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 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 规定的方法测定。

## 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

#### 4.9 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，抽取样品不少于 16 个最小包装，总量不低于 2kg。样品分为 2 份，一份用于检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

#### 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所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和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，若有任一项指标不合格，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定，并注明食用方法。
- 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和有关规定，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。产品运输应避免日晒雨淋，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。

#### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。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《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12月8日至2023年12月14日在企业标准信息公共服务平台(<https://tbxt.qybz.org.cn/decLogin>)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8日



周水清

备案单位主要负责人 (签字)

2023年12月8日