

Q/DXH

龙陵县滇西红农业发展有限公司企业标准

Q/DXH 0001S—2024

速冻水果制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0001 S-2024
备案日期: 2024 年 01 月 11 日

云南省
备案号
备案日期

2024 - 01 - 11 发布

2024 - 01 - 17 实施

龙陵县滇西红农业发展有限公司

发 布

Q/DXH 0001S—2024

前 言

我公司生产的速冻水果制品是以新鲜的百香果、石榴、牛油果、芒果、橙子、橘子、滇橄榄、柠檬等水果为原料，经挑选、清洗、去皮(去核)或不去皮(不去核)、打浆或不打浆、速冻、包装等工艺制成，根据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、贸易和仲裁的依据。

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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由龙陵县滇西红农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：封应科。

速冻水果制品

1 范围

本标准制定了速冻水果制品的技术要求、检测规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于百香果、石榴、牛油果、芒果、橙子、橘子、滇橄榄、柠檬等新鲜水果为原料，经挑选、消洗、去皮(去核)或不去皮(不去核)、打浆或不打浆、速冻、包装等工艺制成的速冻水果制品。

2 规范性引用文件

本标准所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 技术要求

3.1 原辅料的要求

- 3.1.1 百香果、石榴、牛油果、芒果、橙子、橘子、滇橄榄、柠檬：应新鲜、成熟度适中、无病虫害、无腐烂变质、无污染，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品辅料。

3.2 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、外观	具有产品应有的色泽，色泽均匀。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝
组织形态	具有产品应有的组织形态、不发粘、无霉变、无变质。	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味、无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 污染物指标

应符合 GB 2762 的相关规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 2 的规定。

表2 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08 新鲜水果（浆果和其他小粒水果除外） 0.16 新鲜水果（浆果和其他小粒水果）	GB 5009.12

	0.8 果汁或原浆	
--	-----------	--

3.4 微生物限量

- 3.4.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。
- 3.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量

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

3.8 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

样品应从成品仓库中随机抽样，数量为 10 个独立包装产品，总净含量不少于 5kg，样品分为 2 份，1 份检验，1 份留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

4.4 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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格，则判定为该批产品不合格，不得复检；其它指标有任意一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB7718、GB28050 的规定。

5.1.2 外包装图标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应保持清洁卫生、无异味、无污染。运输中应避免日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，禁止抛丢投掷。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内，堆放应离地、高墙，堆放高度以纸箱承受压力不变形为宜。禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

准备案章

月 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》。

四、本单位于2024年1月2日至2024年1月8日在彩云之南食品安全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。

龙陵县滇西红农业发展有限公司

备案单位(盖章)

备案单位主要负责人(签字)

2024年1月10日

2024年1月10日