

Q/YSX

玉溪森鲜食品有限公司企业标准

Q/YSX 0001 S—2024

云南省
备案号
备案日期

速冻果蔬、花卉

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040015 S-2024
备案日期: 2024年 05月 11日

2024-05-11 发布

2024-05-13 实施

玉溪森鲜食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻果蔬、花卉是以一种或几种新鲜水果、蔬菜、可食用花卉为主要原料，经挑选、去皮（或不去皮）、清洗、修整、分切（或不分切）、盐渍（或不盐渍）、清洗（或不清洗）、包装、速冻等工艺加工而成。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》、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。

本标准由玉溪森鲜食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：金炳火。

章

月 日

速冻果蔬、花卉

1 范围

本标准规定了速冻果蔬、花卉的产品分类、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几种新鲜水果、蔬菜、可食用花卉为主要原料，经挑选、去皮（或不去皮）、清洗、修整、分切（或不分切）、盐渍（或不盐渍）、清洗（或不清洗）、包装、速冻等工艺加工而成的速冻果蔬、花卉。

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 根据产品形态的不同分为：蓉状、丁状、粒状、块状、条状、片状、花瓣、花朵等
- 3.2 根据产品原料的不同分为：速冻水果类、速冻蔬菜类、速冻花卉类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蔬菜、水果及花卉：应选用成熟适度、新鲜、无腐烂、无霉变、无虫蛀、无病虫害、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 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	具有相应产品应有的正常色泽	打开包装，把试样倒入洁净的白瓷盘中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝（熟制后）。
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	
滋味气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 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的要求。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

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

同一品种的原料、同一次投料、同一生产线生产的同一品种规格的产品为一组批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5 kg，样品平均分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，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全部项目，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；

安全企业
304 S
年

- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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，则判该批产品为不合格品；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 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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时温度应保持-15℃以下，搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

成品贮存要求有与生产能力相适应的库房内。库内温度应保持在-18℃以下，温度波动要求控制在2℃以内。不得与有害、有毒、有异味的物品或其他杂物混存，产品堆放时应离地、离墙、分类整齐堆放，堆放高度以提取方便为宜。



云南省食
备案号:
备案日期:

备案单位承诺书

本食品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》。



2024 年 05 月 10 日

金烟火

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 05 月 10 日