

# Q/YYJ

## 云南营家智慧产业投资有限责任公司企业标准

Q/YYJ 0009 S—2024

### 鲜切果蔬制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010346 S-2024

备案日期: 2024 年 07 月 30 日

2024-07-30 发布

2024-08-01 实施

云南营家智慧产业投资有限责任公司 发布

## 前 言

我公司生产的鲜切果蔬制品是以新鲜蔬菜、新鲜水果中的一种或多种为主要原料，添加或不添加沙拉酱等辅料，经预处理（如挑选、去杂）、清洗、消毒漂洗（或不消毒漂洗）、分切（或不分切）、拼配（或不拼配）、包装等工艺加工而成。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 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。

本标准由云南营家智慧产业投资有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭雄伟，李景行。

省食品  
案号: 53  
日期:

# 鲜切果蔬制品

## 1 范围

本标准规定了鲜切果蔬制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以新鲜蔬菜、新鲜水果中的一种或多种为主要原料，添加或不添加沙拉酱等辅料，经预处理（如挑选、去杂）、清洗、消毒漂洗（或不消毒漂洗）、分切（或不分切）、拼配（或不拼配）、包装等工艺加工而成的鲜切果蔬制品。

## 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 按照原辅料不同分为：单一型、混合型。
- 3.2 按照食用方式不同分为：即食型、非即食型。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜蔬菜、新鲜水果：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 指 标                | 检验方法                                         |
|-------|--------------------|----------------------------------------------|
| 色 泽   | 色泽一致，具有本品固有的色泽。    | 取适量样品放入洁净白瓷盘中，自然光下观察产品的色泽、组织形态、杂质，嗅其气味、尝其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有该产品固有的香气或滋味，无异味。 |                                              |
| 组织形态  | 具有产品应有的状态，无霉变。     |                                              |
| 杂 质   | 无正常视力可见的外来异物。      |                                              |

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 ≤ | 单一型 | 叶类蔬菜                   | 0.24 | GB 5009.12 |
|                   |     | 芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类       | 0.16 |            |
|                   |     | 蔓越莓、醋栗                 | 0.16 |            |
|                   |     | 其他类                    | 0.08 |            |
|                   | 混合型 | 叶类蔬菜为主料的产品             | 0.24 |            |
|                   |     | 芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类为主料的产品 | 0.16 |            |
|                   |     | 蔓越莓、醋栗为主料的产品           | 0.16 |            |
|                   |     | 其他类                    | 0.08 |            |

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

即食类产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760 的有关规定。

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，按JJF 1070规定的方法测定。

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

所抽样品应为同一批次的产品，抽样基数不低于20kg。抽样重量不少于2kg，抽取数量不少于10个最小包装，抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格，可以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。

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。

案章

日

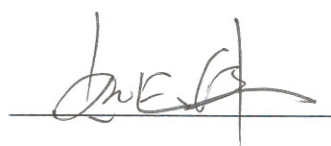
## 备案单位承诺书

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《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》。



备案单位主要负责人(签字)

2014 年 07 月 17 日

2014 年 07 月 17 日