

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》。



2025 年 04 月 18 日

备案单位主要负责人（签字）

2025 年 04 月 18 日

Q/YGM

云南果茗食品有限公司企业标准

Q/YGM 0001 S—2025

速冻果蔬及其制品

2025 - 04 - 18 发布

2025 - 04 - 21 实施

云南果茗食品有限公司 发布



前 言

我公司生产的速冻果蔬及其制品是以新鲜果蔬中的一种或多种为主要原料,经清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切、打浆或不打浆、过滤或不过滤、调制或不调制(添加或不添加食糖等辅料,添加或不添加食品添加剂)、熟制或不熟制、灭菌或灭杀菌、包装、速冻(使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$)、贮存等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》规定,特制定本标准,作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的理化指标按照《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB2763-2021、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》GB 19295-2021制定,其中铅指标严于食品安全国家标准,其余指标根据《速冻食品生产许可证审查细则(2006版)》和产品实际制定。

本标准由云南果茗食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:龚凯。

速冻果蔬及其制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬及其制品在产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以新鲜果蔬中的一种或多种为主要原料，经清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切、打浆或不打浆、过滤或不过滤、调制或不调制（添加或不添加食糖等辅料，添加或不添加食品添加剂）、熟制或不熟制、灭菌或灭杀菌、包装、速冻（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、储存等工艺加工制成的速冻果蔬及其制品。

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 产品分类

- 3.1.1 按是否添加辅料和生产工艺不同：分为速冻果蔬块（泥）、速冻果蔬（汁）浆和速冻调制果蔬块（泥）、速冻调制果蔬（汁）浆。
- 3.1.2 按照食用方式不同：分为解冻后即食类产品和解冻后非即食类产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜果蔬：应无腐烂、无外伤、无虫蚀、无霉变，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色泽	具有相应产品品种应有的色泽。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明
性状	呈大小基本均匀的块状或片状、条状、浆状或其他形状，无腐烂，表面无明显冰霜。	

气味与滋味	解冻后具有相应产品品种应有的滋味和 气味，无异味。	的食用方法处理后品其滋味。
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

4.3 污染物限量

应符合GB 2762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 ≤	0.2	GB5009.12

4.4 最大农药残留量

应符合GB 2763的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6.2 微生物指标应符合 GB 19295 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，并按 JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准及法律、法规相关标准规定。

4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 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

产品以批为单位进行验收，以同一原料、同一生产日期、同一班次、在同一条生产线、同一包装规格的产品为检测批。

5.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于50袋，抽样数量为5袋，样品检测数量不低于200g，样品分为2份，1份检验，1份备查，备样应冷冻保存。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原辅料、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。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.5 判断规则

5.5.1 全部检测项目经检验合格的产品为合格品。

5.5.2 检测结果中微生物指标有一项不符合本标准要求的，则判定该批产品不合格，且不得复检。其他指标检测不符合本标准时，可重新抽取样品，对不合格项进行复检。复检结果合格，可判定该批产品合格；复检结果仍有一项指标不符合规定时，则判定该批产品不合格。

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。

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。箱内温度应保持-15℃以下，运输途中最高温度不得高于-12℃。不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。