

Q/WRH

武定润恒食品开发有限公司企业标准

Q/WRH 0001 S—2025

速冻蔬果制品

2025 - 07 - 21 发布

2025 -07- 23 实施

武定润恒食品开发有限公司

发布



前 言

我公司生产的速冻蔬果制品是以新鲜的蔬菜、水果、食用菌中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料粉、辣椒油、食品添加剂等辅料。经预处理、混合或不混合、调味或不调味、包装、速冻等工艺加工制成。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 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

本标准由武定润恒食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李国亚。



速冻蔬果制品

1 范围

本标准规定了鲜切蔬果制品的成产品分类、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的蔬菜、水果、食用菌中的一种或两种以上为主要原料，添加或不添加食用盐、香辛料粉、辣椒油、食品添加剂等辅料。经预处理、混合或不混合、调味或不调味、包装、速冻等工艺加工制成的速冻蔬果制品。

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

根据产品原料的不同分为：单一型、混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜、新鲜水果：应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 香辛料粉：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 辣椒油：应符合 GB 31644 的规定。

4.1.5 食用植物油：应符合 GB 19641 的规定。

4.1.6 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 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	具有相应产品固有的色泽	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，
气味、滋味	具有相应产品固有气味、滋味，无异味	



组织形态	具有相应产品固有的组织形态	目视、鼻嗅。
杂质	无肉眼可见外来杂质，不得混入非食用菌及杂菌	

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	\leq <p>0.24（限速冻蔬菜制品） 0.16（限速冻水果制品） 0.24（限以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品为原料的品） 0.8（限以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为原料的产品） 0.8（限以木耳、银耳为原料的产品）（以干重计） 0.4（以其他食用菌为原料的产品）</p>	GB 5009.12

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留量限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定；

4.6.2 微生物限量应符合 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，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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样



从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20Kg，抽样数量为2Kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，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、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及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与其他有毒、有害、易污染的物品混装、混运；箱体温度必须 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮，装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料冷藏库温度应维持在 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，产品贮存库温应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；冷藏库内温度应定时检查、记录；仓库内产品不同品种分堆码整齐产品应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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》。

武定润恒食品开发有限公司

备案单位（盖章）

2015年07月21日

李园亚

备案单位主要负责人（签字）

2015年07月21日