

Q/XGP

鲜锁（云南）果品有限公司企业标准

Q/XGP 0001 S—2025

速冻果蔬制品

2025-08-21 发布

2025-08-24 实施

鲜锁（云南）果品有限公司 发布



前 言

我公司生产的速冻果蔬制品是以新鲜水果（草莓、蓝莓、树莓、杨梅、葡萄、百香果、芒果、石榴、火龙果、枇杷、桑椹、菠萝、香蕉、苹果、牛油果、榴莲等）或新鲜蔬菜（根菜类、叶菜类、豆菜类、茄果类等）等为主要原料、经清洗、风干、人工挑选、脱皮或不脱皮、去核或不去核、破碎或不破碎、整型或不整型、取浆或不取浆、包装、速冻（-30—-40℃）、成品（-18℃）等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准、作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》的规定制定、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。

本标准由鲜锁（云南）果品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：段治平、陈娟、徐晶晶。



速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜水果（草莓、蓝莓、树莓、杨梅、葡萄、百香果、芒果、石榴、火龙果、枇杷、桑椹、菠萝、香蕉、苹果、牛油果、榴莲等）或新鲜蔬菜（根菜类、叶菜类、豆菜类、茄果类等）等为主要原料、经清洗、风干、人工挑选、脱皮或不脱皮、去核或不去核、破碎或不破碎、整形或不整形、取浆或不取浆、包装、速冻（-30—-40℃）、成品（-18℃）等工艺加工制成的速冻果蔬制品。



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 原料要求

3.1.1 新鲜水果（草莓、蓝莓、树莓、杨梅、葡萄、百香果、芒果、石榴、火龙果、枇杷、桑椹、菠萝、香蕉、苹果、牛油果、榴莲等）：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 新鲜蔬菜（根菜类、叶菜类、豆菜类、茄果类等）：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合食品国家安全标准及有关规定、不得使用非食品原料和辅料。

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	具有相应产品应有的色泽。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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	≤ 0.16（限速冻水果制品） 0.24（限速冻蔬菜制品）	GB 5009.12

3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合 GB 19295 的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

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。

4.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5kg。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

4.3 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。

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；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- 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机构提出型式检验要求时。



4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装用材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

5.3 运输

运输车辆应保持清洁，装运速冻产品前，应将厢体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$ ，运输期间，车辆温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ ；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运；做到专车专用；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的冷库或冷柜；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，并应远离热源，避免日晒、雨淋；堆放时应离地、离墙 10cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。



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》。

鲜锁（云南）果品有限公司

备案单位（盖章）

2025年08月21日

段治平

备案单位主要负责人（签字）

2025年08月21日