

Q/YSH

云南山斛农业科技有限公司企业标准

Q/YSH 0002 S—2020

速冻食品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010300 S-2020
备案日期: 2020 年 12 月 07 日

云南省
备案
备案日

2020 - 12 - 07 发布

2020 - 12 - 09 实施

云南山斛农业科技有限公司

发 布

前 言

我公司生产的速冻食品是以重瓣红玫瑰鲜花为原料，经挑选、清洗、沥水、包装、速冻等工艺制成，并在冻结条件下储存、运输及销售的速冻食品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》和GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南山斛农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡从先、李昆山。

食品安
号: 530
期:

速冻食品

1 范围

本标准规定了速冻食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以重瓣红玫瑰鲜花为原料，经挑选、清洗、沥水、包装、速冻等工艺制成，并在冻结条件下储存、运输及销售的速冻食品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 重瓣红玫瑰鲜花：应新鲜、无霉变、无腐烂、无病害，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品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	具有该产品冻结后应有的正常色泽	解冻后去除包装，将样品置于洁净的容器内，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
组织形态	花瓣形态基本完整	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

3.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合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JJF 1070规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 冷冻蔬菜的规定。

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

以同一次投料、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

应符合《速冻食品生产许可证审查细则》的有关规定。

4.3 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《食品生产许可证审查细则》相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下每年进行两次，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) 更换设备或停产半年以上再恢复生产时；
- b) 主要原材料和工艺有较大改变时；
- 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进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

微生物指标有任一项不合格时，判定该批产品不合格；其余指标如有不合格项时，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存、销售

5.1 标志

产品销售包装标志应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定，产品经速冻后应在规定的低温环境中快速包装，快速进库储存，包装封口严密，没有包装的速冻玫瑰花瓣不得销售，不得拆包零售。

5.3 运输

运输时轻装、轻卸，避免机械损伤；运输工具应清洁、卫生，无污染物、无杂物；注意防雨淋、防日晒、不可裸露运输，不得与有毒有害物品、其它物品和鲜活动物混装混运；产品应在-15℃或更低的温度条件下冷藏运输，箱体在装载前应预冷到-10℃或更低温度；产品装卸或进出冷藏库要迅速。

5.4 贮存

产品应贮存在-18℃以下、清洁卫生、无异味的冷冻库内，温度波动控制在2℃以内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

5.5 销售

产品应放在-12℃以下的低温陈列柜中，未经速冻的产品不得与速冻产品放在同一低温陈列柜中。

案章

日

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》。



2020年8月26日

李昆山

备案单位主要负责人（签字）

2020年8月26日