

Q/YSJ

云南山菌农业科技有限公司企业标准

Q/YSJ 0003 S—2020

速冻食品（速冻果蔬制品）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010217S-2020
备案日期: 2020年03月22日

云南
备案
备案

2020 - 08 - 27 发布

2020 - 09 - 22 实施

云南山菌农业科技有限公司 发布

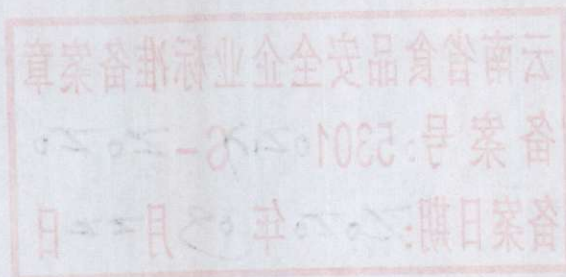
前言

我公司生产的速冻食品（速冻果蔬制品）是以水果（香蕉、苹果、枇杷、草莓、柠檬、桃子、榴莲、梨、红枣、芒果、柿子、山竹、百香果、火龙果、桂圆、荸荠、桑葚、菠萝、菠萝蜜、橙子、无花果、蛇皮果、山楂、荔枝、椰子、杨桃、木瓜等）、蔬菜（菠菜、韭菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、花菜、莲藕、青菜、茼蒿、芥兰、芸豆、豌豆、玉米、蚕豆、红萝卜、西红柿、四季豆、西兰花、白菜、小青菜、紫甘蓝、秋葵、胡萝卜、鱼腥草、豌豆芽、花椰菜等）其中一种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、熟制（或不熟制）速冻、分拣、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2017《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》、SB/T 10397-2012《食品安全国家标准 速冻调制食品》等制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南山菌农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨芳。



速冻食品（速冻果蔬制品）

1 范围

本标准规定了速冻食品（速冻果蔬制品）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水果（香蕉、苹果、枇杷、草莓、柠檬、桃子、榴莲、梨、红枣、芒果、柿子、山竹、百香果、火龙果、桂圆、荸荠、桑葚、菠萝、菠萝蜜、橙子、无花果、蛇皮果、山楂、荔枝、椰子、杨桃、木瓜等）、蔬菜（菠菜、韭菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、花菜、莲藕、青菜、茼蒿、芥兰、芸豆、豌豆、玉米、蚕豆、红萝卜、西红柿、四季豆、西兰花、白菜、小青菜、紫甘蓝、秋葵、胡萝卜、豌豆芽、花椰菜等）其中一种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、熟制（或不熟制）、速冻、分拣、包装等工艺制成的速冻食品（速冻果蔬制品）。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水果、蔬菜：应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合相应食品标准及其有关规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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
组织形态	具有该品种应有的组织形态。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝（熟制后）。
色泽	具有该品种应有的色泽。	
滋味气味	具有该品种应有的气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 污染物限量

应符合GB2762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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

3.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 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。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中冷冻蔬菜的规定。

3.7 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

应符合《速冻食品生产许可证审查细则(2006版)》的规定。

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签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合《速冻食品生产许可证审查细则(2006版)》的规定。

4.4 型式检验

型式检验每年进行2次,其项目为本标准技术要求规定的全部项目,有下列情况之一时者,亦进行型式检验:

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变时;
- 停产半年以上重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中,微生物指标有任一项不合格时,该批产品为不合格,其余项目不符合本标准要求的,可用留样复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 标准标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；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。

5.4 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别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

标准备案章

月 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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



杨芳

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月26日