

Q/AYD

安宁市誉达食品有限责任公司企业标准

Q/AYD 0002 S—2021

速冻食品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010175 S- 2021

备案日期: 2021 年 05 月 27 日

2021 - 05 - 25 发布

2021 - 05 - 27 实施

安宁市誉达食品有限责任公司 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（筛选、风选、色选）、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 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。

本标准由安宁市誉达食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：姜海波。

省食品安

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（筛选、风选、色选）、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

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。

4 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

以同一次投料、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 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。

5.3 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，出厂检验项目应按照相关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，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) 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。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存、销售

6.1 标志

准备案

月

产品销售包装标志应符合GB 7718、GB 28050及有关规定，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。

6.3 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。

6.4 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。

6.5 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。

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》。

备案单位（盖章）



2021年5月20日

姜海波

备案单位主要负责人（签字）

2021年5月20日