

Q/MST

楚雄名膳堂食品有限公司企业标准

Q/MST 0002 S—2020

速冻水果

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0072 S- 2020
备案日期: 2020 年 12 月 15 日

云南省食
备案号:
备案日期

2020 - 12 - 18 发布

2020 - 12 - 20 实施

楚雄名膳堂食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的速冻水果是以新鲜水果为原料，经挑选、清理、切分或不切分、速冻、分拣、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、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 19295-2011 《食品安全国家标准 速冻面米制品》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。

本标准由楚雄名膳堂食品有限公司提出起草并解释。

本标准起草人：许建坤

速冻水果

1 范围

本标准规定了速冻水果的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以新鲜水果为原料、经挑选、清理、切分或不切分、速冻、分拣、包装而成的速冻水果。

2 规范性引用文件

下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 产品分类

- 3.1 根据产品外观形态不同分为：整果、块状、片状、丁状。
- 3.2 根据水果品种不同分为：速冻榴莲、速冻芒果、速冻草莓、速冻菠萝、速冻梨、速冻杨梅、速冻木瓜、速冻山竹、速冻菠萝蜜、速冻荔枝。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 新鲜水果：应新鲜成熟，无虫害、无腐烂霉变，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原料：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	具有相应品种应有的色泽	将被测样品置于洁净的烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、品尝
冷冻质量	冷冻良好，无粘连、结块、结霜风干现象。	
滋味和气味	解冻后，具有各类水果特有的滋味和气味。	
组织形态	整果大小基本一致，块状、片状、丝状、丁状，厚薄基本一致。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

食品安全企业标准
5323 S-
年

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.15
其他农药残留限量	按 GB 2763 的规定执行。	

4.4 污染物限量

应符合 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.04	GB 5009.12

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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

从同一批次产品中随机抽取，样品总量不得少于10kg，抽样数量为10个包装，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原辅料、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) 出厂检验结果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，微生物指标有一项不符合本标准要求，判定该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准要求时，可以用留样品进行复检，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 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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

运输使用的冷藏设备、运输箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中的最高温度不得高于-12℃。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品贮存于清洁、卫生、无异味的冷藏库中，温度应控制在-18℃以下，且温度波动应控制在2℃以内。冷藏库内产品离冷藏库墙、顶棚、地面堆放。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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）

2020年11月20日

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月20日

