

Q/XLY

云南龙云大有实业有限公司企业标准

Q/XLY0003 S—2021

代替 Q/XLY 0003 S—2018

速冻水果

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0925 S—2021
备案日期: 2021 年 06 月 03 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2021 - 05 - 20 发布

2021 - 06 - 03 实施

云南龙云大有实业有限公司

发布

前 言

我公司生产加工的速冻蔬菜是以新鲜水果为原料，经挑选、清理、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》、《中华人民共和国食品安全法》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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中微生物指标按照GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定。其中镉的指标限量严于国家食品安全标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/XLY 0003 S—2018《速冻水果》。

本标准由云南龙云大有实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘绍龙、胡子云、刘绍杨。

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、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜水果为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、熟制（或不熟制）、速冻、分拣、包装等工艺加工而成的速冻水果。

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 产品分类

3.1 根据加工工艺不同分为：熟制速冻水果和生制速冻水果。

3.2 根据产品外观形态不同分为：块状水果、片状水果、丁状水果。

3.3 根据水果品种不同分为：速冻苹果、速冻梨、速冻桃子、速冻李子、速冻草莓、速冻菠萝、速冻杨梅、速冻木瓜、速冻芒果等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜水果：应新鲜、成熟度好、无病虫害、无污染、无霉变；应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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
	生 制	熟 制	
色 泽	具有各类生制水果速冻后固有的色泽，无腐烂和霉变。	具有各类熟制水果速冻后特有的色泽，无腐烂和霉变。	打开包装将被测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。
冷冻质量	冷冻良好，无粘连、结块、结霜和风干现象。		
滋味与气味	解冻后，具有各类水果特有的滋味和气味，无异味。		
组织形态	块状和片状、丁状水果、厚薄、大小基本一致。		
杂质	无肉眼可见外来杂质。		

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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.1（浆果和其他小粒水果 0.2）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.04	GB 5009.15
六六六（HCB），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.05	
其他农业残留限量		按 GB 2763 的规定执行	

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 25g CFU/g 标示）				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	—	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB 4789.36（仅适用于生食果蔬制品）
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的冷冻水果的规定。

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 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、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于5kg，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前需经本公司质检部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群（熟制速冻水果）。

5.4 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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上又重新恢复生产时；
- 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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格；其余指标若有不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

6.3.1 运输用冷藏专用车辆，运输箱体必须符合卫生要求、应清洁、卫生、无异味、无污染、箱体必须保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.2 产品装卸或进出冷藏库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 -15°C ，但交货后必须尽快降到 -18°C 或更低。产品运送到销售点时，最高温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。

6.3.3 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

- 6.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。辅料应贮存在清洁、卫生、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。
- 6.4.2 原料冷藏库内温度应保持 2°C - 5°C ，成品冷藏库内温度应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。
- 6.4.3 冷藏库的室内温度要定时核查、记录。
- 6.4.4 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环，和冷藏库墙、顶棚和地面的间隔不小于 10cm。冷藏库的室内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。
-