

Q/QSC

曲靖市麒麟蔬菜集团有限公司蔬菜食品速冻厂企业标准

Q/QSC 0001S—2020

代替 Q/ QSC 0001 S-2017

速冻果蔬

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030117 S-2020

备案日期: 2020年 07月 26日

云
备
备

2020 - 07 - 24 发布

2020 - 07 - 26 实施

曲靖市麒麟蔬菜集团有限公司蔬菜食品速冻厂
发布

前 言

我厂生产的速冻果蔬是以新鲜水果(草莓、蓝莓、芒果等)、蔬菜(包括鲜食玉米、豆类、甘薯类等)为原料,经分拣、清洗、漂烫、速冻、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》,特制定本标准,作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《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 食品中农药最大残留限量》的规定制定。其中砷指标限量严于食品安全国家标准,微生物指标参照GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》、其余指标根据《速冻食品生产许可证审查细则(2006版)》及产品实际制定。

本标准由曲靖市麒麟蔬菜集团有限责任公司蔬菜食品速冻厂提出、起草并解释。

本标准代替Q/QSC 0001 S-2017《速冻果蔬》。

本标准起草人:杨炳兴、李小朴、吴林辉、李江。

省食
号:
日期:

速冻果蔬

1 范围

本标准规定了速冻果蔬的产品分类、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(草莓、蓝莓、芒果等)、蔬菜(包括鲜食玉米、豆类、甘薯类等)为原料,经分拣、清洗、漂烫、速冻、包装等工艺制成的速冻果蔬。

2 规范性引用文件

本标准中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

根据果蔬种类不同分为:速冻蔬菜类、速冻水果类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蔬菜、水果:应新鲜,无病虫害、无霉变、无腐烂变质,应符合相应的安全标准和有关规定。

4.1.2 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其它原辅料:应符合相应的食品安全标准和有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有各品种速冻后固有的色泽	取适量样品置于白色的搪瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅再取适量样品解冻、沥水后鼻嗅、解冻(熟制后)品尝
形态	具有各品种应有的外形、无腐烂和霉烂、无虫蛀	
滋味及气味	解冻后具有各品种应有的滋味和气味、无霉味及其他异味	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	水果	蔬菜	
杂质	≤	1.0	GB/T 12533

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 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

4.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 31646和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

每批产品随机抽样，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

产品出厂前，须经本厂质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定，同时应标注“速冻”。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输用冷藏专用车辆，运输箱体应符合卫生要求，清洁、卫生、无异味、无污染，箱体必须保持在-18℃以下；运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒；运输时严禁与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混贮混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生的成品冷藏库内，温度保持在-18℃。产品离墙离地，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混放。

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》。



李永利

备案单位主要负责人 (签字)

2020年 7月 22日