

# Q/PMF

## 镇沅明孚农业有限公司企业标准

Q/PMF 0002 S—2024

### 速冻水果

云南省食品安全企业  
备案号: 53080111 S  
备案日期: 2024年0

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080111 S-2024  
备案日期: 2024年09月18日

2024-09-18 发布

2024-09-23 实施

镇沅明孚农业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的速冻水果是以各类新鲜水果芒果、香蕉、菠萝蜜、菠萝、火龙果、李子、木瓜、人参果、多依果、桑葚、梅子、柠檬等为原料，经选料、清洗、整理、切片/丁或不切、速冻、包装、入库冷藏等工艺制成的。根据相关法律法规制定本标准，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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由镇沅明孚农业有限公司提出并解释。

本标准由镇沅明孚农业有限公司、普洱市检验检测院起草。

本标准主要起草人：段兴明、段泓宇、陈保、王丽芳、王筱楠。

# 速冻水果

## 1 范围

本标准规定了速冻水果干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各类新鲜水果芒果、香蕉、菠萝蜜、菠萝、火龙果、李子、木瓜、人参果、多依果、桑葚、梅子、柠檬等为原料，经选料、清洗、整理、切片/丁或不切、速冻、包装、入库冷藏等工艺制成的速冻水果。

## 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

根据产品形状不同分为：整果、片状、条状、粒状。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 芒果、香蕉、菠萝蜜、菠萝、火龙果、李子、木瓜、人参果、多依果、桑葚、梅子、柠檬等水果：应新鲜、无霉变、无虫蛀、无病变、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

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：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

### 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有该产品应固有的形态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 污染物限量

准备

20

月 18

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2的规定。

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12

#### 4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合 SB/T 10379 的规定。

4.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.5 农药残留限量

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 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 4.8 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。

#### 4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个小包装），样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经企业质检部门按本标准规定检验合格并附有检验合格证明后，方可出厂销售。产品的出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；

- 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) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

## 5.5 判定规则

- 5.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品合格。
- 5.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。
- 5.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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，封口应严密、包装牢固。

### 6.3 运输

- 6.3.1 运输工具的厢体必须保持在零下 18℃或更低的温度，厢体在装载前必须预冷到 10℃或更低的温度，并装有能在运输中记录产品温度的仪表。
- 6.3.2 产品运输及销售过程中的运输工具必须清洁、卫生、防雨、防潮、防晒，不得与有毒、有害、有气味的物品混放。搬运时轻拿、轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 6.4 贮存

产品应贮存与生产能力相适应的冷冻库。速冻后的食品中心温度必须到达零下18℃以下，温度波动要求控制在2℃以内，运输过程的最高温度不得高于零下12℃，且应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。





## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

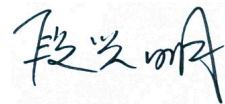
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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《中华人民共和国食品安全法》。



2024年9月11日



备案单位主要负责人（签字）

2024年9月11日