

# Q/ LXN

## 辽宁鲜农供应链管理有限公司企业标准

Q/LXN 0001S-2024

替代 Q/LXN 0001S-2022

### 速冻食品

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

辽宁鲜农供应链管理有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准中的食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于国家标准，其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/LXN 0001S—2022《速冻水果制品》；

本标准与Q/LXN 0001S—2022《速冻水果制品》的主要差异：

——修改了标准名称。

——修改了范围。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/LXN 0001S—2022《速冻水果制品》

本标准由辽宁鲜农供应链管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈守杰。

# 速冻食品

## 1 范围

本标准规定了速冻食品的产品分类、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以新鲜水果或冷冻水果为原料，选择性添加大米等原料，经原料验收、分选、解冻或不解冻、去核或不去核、整型或不整形、熟制或不熟制、配料或不配料、包装、速冻等工艺而制成的速冻食品。

## 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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数检验

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 2983 绿色食品 速冻水果

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜水果或冷冻水果：应成熟适中，果形正常，无病虫害，无腐烂霉变，并符合GB 2762、GB 2763 有关规定。

3.1.2 大米：应符合GB/T 1354 的规定。

#### 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	具有该产品应有色泽	取适量样品放在白色瓷盘内，在光线充足地方、目测色泽、组织形态、杂质、用鼻嗅其气味、取少量样品品尝产品的滋味
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
组织形态	形态完好，质地良好，无黏连、结块	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

#### 3.3 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	≤ 0.95	GB 5009.12
镉（以Cd计）/mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

#### 3.4 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 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
注：n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出 m 值的样品数，m-可接受水平的限量值，M-最高安全限量值。 a 样品的采样及处理按 4789.1 执行。					

### 3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881和 GB/T 31273 的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 4. 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

### 4.3 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格附合格证明后方可出厂。出厂检验项目为本标准中

的感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 4.4 型式试验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原、辅料产地或供应商发生改变时或更新主要生产设备时；
- c) 停产6个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 5 标志、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志

产品标志、标签应符合 GB7718、GB2805 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

#### 5.2 包装

产品内包装材料采用塑料袋（瓶），应符合 GB4806.7 的规定。玻璃瓶应符合 QB/T 4594 的规定。包装应封口严密、无漏气。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、通风，温度应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其他杂物混运。

#### 5.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、干燥、通风、无异味的仓库内。冷库内温度应保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品或其他杂物混存。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。