

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0016 S- 2021 号

Q/SDS

沈阳德氏冷饮食品有限公司企业标准

Q/SDS 0014S-2021

速冻水果制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2020-12-14 发布

2021-01-13 实施

沈阳德氏冷饮食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，部分参照 SB/T 10379《速冻调制食品》的规定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由沈阳德氏冷饮食品有限公司负责提出起草，沈阳德氏冷饮食品有限公司沈阳分公司，辽宁德氏乳业有限公司，哈尔滨德氏乳业有限公司，长春华义食品有限公司，可以使用此标准。

本标准主要起草人：王国明

本标准首次发布。

速冻水果制品

1 范围

本标准规定了速冻水果制品的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于速冻水果制品的生产、检验和销售。

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 317	白砂糖
GB/T 1445	绵白糖
GB/T 35883	冰糖
GB/T 20883	麦芽糖浆
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物的限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 菌落总数测定
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 4789.10	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 4789.36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 9678.2	食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 31273	速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 15203	食品安全国家标准	淀粉糖
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸
GB 31646	食品安全国家标准	速冻食品生产和经营卫生规范
GB 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB/T 20883	麦芽糖浆	
SB/T 10379	速冻调制食品	
GH/T 1159	山楂	
GB9827	香蕉	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
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》		
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标签管理规定〉的决定》		

3 产品分类

按产品的使用原料不同分为速冻糖葫芦系列、速冻水果（果肉）系列。

3.1 速冻糖葫芦系列

以山楂、橘子、香蕉、葡萄、山药等新鲜水果中一种或几种水果为原料、白砂糖、绵白糖、淀粉糖浆中的一种或几种为辅料，经挑选、清洗、去籽、填充食品馅料（馅料约20%~30%）或不填充馅料、熟制或非熟制、穿串、粘糖、粘巧克力或不粘巧克力、速冻、包装、入冷冻库储存等工艺生产制成，并在冷链条件下进行运输、销售的即食（生食）速冻水果制品。

3.2 速冻水果（果肉）系列

以新鲜水果或新鲜果肉等为原料、选用白砂糖、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸为辅料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切块或不切块、漂烫或不漂烫、糖渍或非糖渍、速冻、包装制成的速冻水果制品。例如“速冻糖渍苹果”、“速冻黄桃果肉”等。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.2 山楂、橘子、金桔、香蕉、草莓、葡萄、山药、圣女果等水果，应新鲜、无霉变、无病虫害、无腐烂。并应符合国家相关法规的规定。
- 4.1.3 白砂糖 应符合GB/T 317的规定。
- 4.1.4 绵白糖 应符合GB/T 1445的规定。
- 4.1.5 冰糖 应符合GB/T 35883的规定。
- 4.1.6 麦芽糖浆 应符合GB/T 20883的规定。
- 4.1.7 食用淀粉薄膜（糯米纸） 应符合GB 2713的规定。
- 4.1.8 淀粉糖浆 应符合GB 15203的规定。
- 4.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.10 巧克力、代可可脂巧克力及其制品 应符合GB 9678.2的规定。
- 4.1.11 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.12 柠檬酸 应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.13 食品馅料 应符合GB/T 21270的规定。
- 4.1.14 红枣、蔓越莓干、葡萄干 应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.15 核桃仁、花生碎、芝麻 应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.16 淀粉糖 应符合 GB15203 的规定。
- 4.1.17 以上原辅料 均应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

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、色泽基本一致	取适量样品被测样品于白色的容器中，置于明亮处，迎自然光观察其状态、色泽及杂质，并嗅其气味，口尝其滋味。
组织状态	具有该产品应有的形态	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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) ≤	0.9	GB 5009. 12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.05	GB 5009. 15
展青霉素 ^a /(ug/kg) ≤	50	GB 5009. 185

a 仅限于以山楂、苹果为原料制成的产品。

4.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 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 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法

注: a 样品的此采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌(25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7(25g)	5	0	0	-	GB/T 4789. 36

注: 样品的此采样及处理按 GB 4789. 1 执行

4.5 净含量偏差

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070规定进行。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂使用品种和使用量应符合GB 2760 规定。

4.7 生产过程的要求

应符合 GB 14881、GB/T 31273 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前须经企业质检部门检查或验收供方提供合格证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一次投料生产的产品为一批次。采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品经生产厂质检部门检验合格并签发合格证后方可入库出厂。出厂检验项目为感官、净含量、杂质、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 在正常生产时，型式检验每年进行一次，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) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 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。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合国家相关标准的规定，包装应完好，无漏袋、漏盒现象，防止污染和变质。

6.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输工具应清洁、无污染， $-18\pm 2^{\circ}\text{C}$ 冷冻运输，并具有防尘、防雨雪设施。

6.4 贮存

产品贮存在卫生、无虫害、无鼠害、无化学品污染的 $-18\pm 2^{\circ}\text{C}$ 库房内储存，应离墙、离地按批次堆放。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，自生产之日起，保质期为12个月