

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010201 S-2021号

Q/SDLY

# 沈阳得栗业商贸有限公司企业标准

Q/SDLY 0001S—2021

## 果蔬制品

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。

2021-04-29 发布

2021-06-07 实施

沈阳得栗业商贸有限公司 发布

## 前 言

本文件按 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》的规定起草。

本文件参考国家标准 GB16325《干果食品卫生标准》、GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由沈阳得栗业商贸有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：马韬。

本文件属首次发布。

# 果蔬制品

## 1 范围

本文件规定了果蔬制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本文件适用于以新鲜水果或蔬菜生产出的果蔬成品为原料，经精选（挑选、去核、去籽），包装等工艺制成果蔬制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 16325 干果食品卫生标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 《食品标识管理规定》

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 原材料：所用原材料应符合国家食品安全相关标准和有关规定，还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763

的规定。

3.1.2生产用水：应符合 GB 5749的规定。

3.2 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    | 具有各品种应有的色泽        | 随机抽取适量样品，置于清洁干燥的白瓷盘中，目测其色泽、组织形态及杂质；鼻嗅和口尝其气味及滋味 |
| 组织状态  | 外观完整、无霉变、无虫蛀      |                                                |
| 气味和滋味 | 具有各品种应有的滋味与气味，无异味 |                                                |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质         |                                                |

3.3 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        |
|----------------------------|---|------|------|-------------|
|                            |   | 蔬菜   | 水果   |             |
| 水分/（%）                     | ≤ | 15.0 |      | GB 5009.3   |
| 总灰分（以干基计）/（%）              | ≤ | 8.0  |      | GB 5009.4   |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg）            | ≤ | 0.04 | 0.04 | GB 5009.15  |
| 总汞（以Hg计）/（mg/kg）           | ≤ | 0.01 | —    | GB 5009.17  |
| 总砷（以As计）/（mg/kg）           | ≤ | 0.4  | —    | GB 5009.11  |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）          | ≤ | 0.1  | 0.1  | GB 5009.12  |
| 展青霉素 <sup>a</sup> /（μg/kg） | ≤ | 50   |      | GB 5009.185 |

a仅适用于苹果制品、山楂制品。

注：真菌毒素限量、其他污染物限量和农药残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目             | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|-----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|                 | n                     | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数/（CFU/g）    | 5                     | 2 | 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                     | 2 | 100             | 10000           | GB 4789.10 平板计数法 |

注 1：a 为样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

注 3：非即食产品微生物指标不作要求。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，并按JJF 1070规定方法测定。

### 3.8 生产加工过程

应符合GB 14881标准的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产厂质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以一批投料、同一日期、同一班次生产的产品为一批，每批产品随机抽取1kg样品，分成两份，一份用于检验，一份用于留样。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、大肠菌群（非即食不作要求）。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

4.4.2 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) 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) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

### 4.5 判定规则

产品经检验全部检验项目符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应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。微生物限量不得复检。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，并标示食用方法和涨袋不可食用。产品包装图示标志应符合GB/T 191标准规定。

### 5.2 包装

包装材料应符合相应的国家标准和有关规定。

### 5.3 运输

运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有异味、有害物品混运，运输途中应防止日晒、雨淋，搬运时轻拿轻放、不得抛掷。

#### 5.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风处贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。堆放时应离地10cm，离墙20cm。

在本标准规定的贮存、运输条件下，保质期12个月。

---