辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010270 S-2022 号

Q/SYP

沈阳市优品食品有限公司企业标准

Q/SYP 0001S-2022

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。

2022-06-06 发布　　2022-07-06 实施

沈阳市优品食品有限公司　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。

本标准食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家食品安全标准，其它指标按产品实际检测数据制定。

本标准由沈阳市优品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张伟。

本标准属首次发布。

果蔬制品

1 范围

本标准规定了果蔬制品的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蔬菜干制品、水果干制品中的一种或多种为原料，添加或不添加其他辅料和食品添加剂，经配料、混合、包装等工序制成的即食或非即食的果蔬制品。

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 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
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 预包装食品中致病菌限量
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《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蔬菜干制品、水果干制品：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 标准的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

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	具有产品应有的色泽	将样品置于白色磁盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	具有产品应有的状态，无霉变，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
水分/（%）	≤	15.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.12
二氧化硫/（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.34

3.4 微生物限量

即食产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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/（CUF/g）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	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
a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 食品添加剂使用品种及限量

3.5.1 食品添加剂应符合相应的产品标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 标准规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 生产加工过程卫生要求

按 GB 14881 标准规定执行。

3.10 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 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料、包装材料应经本企业质检部门检验合格，或查验供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一品种同班次日产量的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，用于检验及留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

每批产品须经企业质量部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、水分、净含量、菌落总数（限即食产品）、大肠菌群（限即食产品）。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目

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）国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.3 判定规则

产品经检验全部要求符合本标准规定判定为合格品，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。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

产品内包装材料应整洁干燥、清洁、无破损、无异味、无渗漏，包装严密、标志清晰，并符合相关标准的规定。外包装材料应整洁干燥、清洁，并符合相关标准的规定。

5.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备必须清洁干燥，运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、有防尘、防蝇、防鼠设施、清洁库房内，不得与有污染的物品混存。包装应完整、不破不漏，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm。需冷冻贮存产品应放在-18℃冷冻库房内冷冻贮存。

在本标准规定的贮存条件下，保质期以产品标签标注为准。