

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0290 S- 2022 号

Q/STD

沈阳泰达冻干技术有限公司企业标准

Q/STD 0001S-2022

代替 Q/STD 0001S-2020

冻干果蔬及其制品

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。



2022-06-10 发布

2022-07-12 实施

沈阳泰达冻干技术有限公司 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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅指标严于食品相关标准）、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》标准规定，其它指标按产品实际检测数据制定。

本标准代替 Q/STD 0001S-2020《冻干果蔬及其制品》。

本标准与 Q/STD 0001S-2020《冻干果蔬及其制品》的主要差异：

- 修改了标准范围；
- 修改了规范性引用文件；
- 增加了微生物限量。

本标准由沈阳泰达冻干技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王宇，郑新慧。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/STD 0001S-2020。

冻干果蔬及其制品

1 范围

本标准规定了冻干果蔬及其制品的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、杨梅、芒果、葡萄、桃、榴莲、苹果、橙子、菠萝、杨桃、梨、西瓜、胡萝卜、枸杞、沙棘、红枣、柠檬、香蕉、哈密瓜、椰子、火龙果、猕猴桃、菠菜、小白菜、大头菜、油菜、洋葱、秋葵、南瓜、西兰花、芋头、山竹、番茄、彩椒、核桃、杏仁、腰果、山药、无花果、香菇、木耳为原料，经选料、清洗、原料整理、原料消毒、二次清洗、原料加工（丁、块、片）、冷却、整理速冻、低温真空干燥、打粉（或不打粉）、包装工艺制成的即食或非即食冻干果蔬及其制品。

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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5737	食品塑料周转箱
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6192	黑木耳
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
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/T 18672	枸杞
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类制品
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
NY/T 486	腰果
NY/T 493	胡萝卜
NY/T 583	结球甘蓝
NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1393	脱水蔬菜 切果类
NY/T 1987	鲜切蔬菜

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 原料

3.1.1 生产所用的原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1.2 菠菜、小白菜、大头菜、油菜、洋葱、秋葵、南瓜、西兰花、番茄、彩椒、胡萝卜、芋头：应符合 NY/T 1987、NY/T 493、NY/T 959、NY/T 960、NY/T 1393 相关标准，并符合 GB 2762、GB 2763 规定。

3.1.3 草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、杨梅、芒果、葡萄、桃、榴莲、苹果、橙子、菠萝、杨桃、梨、西瓜、香蕉、哈密瓜、椰子、火龙果、猕猴桃、山竹、无花果、柠檬、沙棘：应无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 和相关标准规定。

3.1.4 核桃：应符合 GB 19300 标准规定。

3.1.5 腰果：应符合 NY/T 486 标准规定。

3.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 标准规定。

3.1.7 红枣：应符合 GB/T 5838 标准规范。

3.1.8 香菇：应符合 GB 7096 标准规定。

3.1.9 木耳：应符合 GB/T 6192 标准规定。

3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 标准规定。

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	呈产品固有色泽	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光线下目测色泽、形态、杂
形态	呈产品固有片、颗粒或粉状	

滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	质；鼻嗅，品尝滋味、气味。
杂质	无肉眼可见的外来异物	

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
水分/ (%)	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分/ (%)	≤ 10	GB 5009.4
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表 3 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 ^b /（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b /（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g）	≤50；100（坚果类）				GB 4789.15
a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					
b 限即食产品检验项目。					

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 污染物限量和真菌毒素限量

3.6.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.6.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

按 GB 14881 标准规定执行。

3.9 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

以一次投料、同一班次生产、同一品种产品为一批。随机抽取 500g，分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品应经生产单位质量检验部门，按本标准规定逐批检验合格，并签发合格证方可出厂。

4.3.2 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

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

产品采用符合 GB 4806.7 规定的塑料袋包装，包装密封良好。外包装采用符合 GB/T 6543 的规定瓦楞纸箱。

5.3 运输

产品运输应防潮、防雨、防晒、防高温，搬动时应轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存在卫生、无虫害、无鼠害、无污染的冷库内，应离地、离墙 20mm 按批次堆放。

5.4.2 在符合本标准规定条件下，保质期自生产之日起 18 个月。
