

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0511 S- 2021 号

Q/LJX

辽宁捷鲜农业科技有限公司企业标准

Q/LJX 0001S—2021

速冻果蔬制品

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。



2021-11-11 发布

2021-12-08 实施

辽宁捷鲜农业科技有限公司

发布

前 言

本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本文件的食品安全指标依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2012《食品安全标准 食品中致病菌限量》制订。

本文件由辽宁捷鲜农业科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：侯刚。

速冻果蔬制品

1 范围

本文件规定了速冻果蔬制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以新鲜蔬菜、水果为原料，经过预处理、清洗、切分或不切分、消毒或不消毒、去除表面水、冷冻、包装等处理，仍能保持新鲜状态，经冷冻贮运可食用的洁净的速冻果蔬制品。

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。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 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 5009.11 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 14881 食品安全标准 食品生产企业通用卫生规范
- 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
- NT/T 1987 鲜切蔬菜
- 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 原料

3.1.1.1 蔬菜

3.1.1.1.1 生菜、甘蓝、香菜、法香、西芹、芹菜、小青菜、薄荷叶等叶菜类：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，无污染、不混有其他杂质，接收过程依照公司验收标准执行。

3.1.1.1.2 黄瓜、番茄、青椒、尖椒、节瓜等果实类菜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，无污染、不混有其他杂质，接收过程依照公司验收标准执行。

3.1.1.1.3 土豆、胡萝卜、洋葱、蒜头、生姜、大葱等根茎类菜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，无污染、不混有其他杂质，接收过程依照公司验收标准执行。

3.1.1.1.4 香菇、木耳等菌类菜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，无污染、不混有其他杂质，接收过程依照公司验收标准执行。

3.1.1.1.4 豆角、豆芽等豆类类菜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，无污染、不混有其他杂质，接收过程依照公司验收标准执行。

3.1.1.2 水果

3.1.1.2.1 苹果、柠檬、橙子、哈密瓜、西瓜、香蕉、榴莲等：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，接收过程依照公司验收标准执行。

3.1.2 辅料

3.1.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	新鲜、无腐烂、无病虫害	取适量试样置于 50ml 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
颜色	具有该品种应有的色泽	
质地	具有该品种质地、无萎蔫、无冻害	
风味	具有该品种应有的风味、无异味、无不良风味	

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
	水果	蔬菜	食用菌	
镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤	0.05	蔬菜：叶菜、芹菜、花黄菜0.2；豆类、块根和块茎、茎类0.1；其他0.05	0.2（香菇和姬松茸除外）；香菇 0.5	GB 5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤	-	0.1	0.1	GB 5009.17
总砷（以As计）/（mg/kg） ≤	-	0.5	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	水果：浆果和其他小粒水果0.19；其他0.09	蔬菜：豆类、薯类0.19；芸豆类、叶菜0.29；其他0.09	0.98	GB 5009.12
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） ≤	-	0.5	-	GB 5009.123
展青霉素/（μg/kg） a ≤	50			GB 5009.185

黄曲霉毒素B1 (μg/kg) ^a	≤	20	GB 5009.22
a仅适用于苹果干制品、山楂干制品。			
b仅限玉米冷冻干燥制品。			
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 微生物指标（仅限即食果蔬制品）

应符合表 3 的规定。

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
注：样品的此采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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

原辅料入库需经本单位品控部检查验收合格后方可入库。

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

每批产品须经厂品控部检验合格后方可出厂，出厂检验项目包括净含量、感官要求、标识、标签。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验为全项目检验，样品从出厂检验的合格品中随机抽取送样检验。

4.4.2 下列情况之一时，应进行型式检验

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- c) 原料供应商有较大改变或更新关键设备, 可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时和品控部认为有必要时;
- 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、贮存

5.1 标志、标签

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

5.2 包装

包装材料应整洁干燥、清洁、无破损、无异味、无渗漏、包装严密、标识清晰, 不影响产品品质, 内包装塑料袋应符合 GB 9681、GB 9683、GB 9687 和国家食品包装材料相关标准规定。外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 贮存

产品贮存在卫生、无虫害、无鼠害、无化学品污染, 且库温低于-18℃库房内储存, 应离墙、离地按批次堆放。

5.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。应在清洁的食品冷藏车或冷冻车内运输, 运输工具的厢内温度必须保持-18℃以下, 严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输, 应轻装轻卸。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 产品未经启封, 保质期以产品标签标注为准。