

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0021 S- 2022 号

Q/SBY

沈阳北亚食品有限公司企业标准

Q/SBY 0001S—2022

代替 Q/SBY 0001S—2021

鲜切果蔬

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。



2021-12-21 发布

2022-01-18 实施

沈阳北亚食品有限公司

发布

前 言

本标准依照 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》的规定编写。

本标准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》制定，其中铬限量指标严于国家标准。微生物中致病菌指标依据 GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其他指标参考 NY/T 1987—2011《鲜切蔬菜》的指标制定。

本标准与 Q/SBY 0001S—2021 相比，主要差异和修订变化情况：

——更新了规范性引用文件。

——修改了微生物指标。

本标准由沈阳北亚食品有限公司第三次修订发布。

本标准主要起草人：毕巧玲

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SBY 0001S—2014

——Q/SBY 0001S—2017

——Q/SBY 0001S—2020

——Q/SBY 0001S—2021

鲜切果蔬

1 范围

本标准规定了鲜切果蔬产品的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以新鲜的水果、蔬菜为原料，采用预处理、去皮或不去皮、切分或不切分、漂烫或不漂烫、蒸制或不蒸制、消毒或不消毒、护色或不护色、去除表面水、包装等处理，保持新鲜状态，经冷链进行储运的水果、蔬菜单品或者混合品。

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。同时产品标准也要符合顾客要求。

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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
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 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 5009.185	食品安全国家标准 食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/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 18006.1	塑料一次性餐饮具通用技术要求
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
BB/T 0039	商品零售包装袋
QB/T 1871	双向拉伸尼龙(BOPA)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋
NY/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 术语和定义

下列术语与定义适应于本标准。

3.1 鲜切果蔬

以新鲜的水果、蔬菜为原料，采用预处理、去皮或不去皮、切分或不切分、漂烫或不漂烫、蒸制或不蒸制、消毒或不消毒、护色或不护色、去除表面水、包装等处理，保持新鲜状态，经冷链进行储运的水果、蔬菜单品或者混合物。

3.2 产品分类

鲜切果蔬分为即食果蔬、即用果蔬和保鲜果蔬。

3.2.1 即食果蔬

指可直接食用的鲜切果蔬。

3.2.2 即用果蔬

指无需进一步再清洗、加工即可用于烹调使用的鲜切果蔬。

3.2.3 保鲜果蔬

蔬菜、水果经预处理及包装，使用前需再处理。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料

4.1.1.1 蔬菜

4.1.1.1.1 生菜、甘蓝、香菜、法香、西芹、芹菜、小青菜、薄荷叶、叶菜类等：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。

4.1.1.1.2 黄瓜、番茄、青椒、尖椒、节瓜等果实类：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。

4.1.1.1.3 土豆、胡萝卜、洋葱、蒜头、生姜、大葱等根茎类：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。

4.1.1.1.4 香菇、木耳等菌类：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。

4.1.1.2 水果

4.1.1.2.1 苹果、柠檬、橙子、哈密瓜、西瓜、青金桔等：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。

4.1.2 辅料

4.1.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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、机械损伤不超过 5%，无腐烂、无病虫害。	目测检验品种特征、腐烂、冻害、病害、虫害，采用相应原料菜（正常）目视比较颜色；目视和用手触摸感受检查产品质地；鼻嗅、口尝方法检验检查产品风味。
颜色	符合该品种的颜色。	
质地	符合该品种质地、不萎蔫、无冻害。	
风味	符合该品种风味、无异味、无不良风味。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	标准
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	仅限蔬菜, 食用菌及其制品	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	新鲜蔬菜(芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外), 新鲜水果(浆果及其他小粒水果)	≤ 0.1
	豆类蔬菜、薯类, 浆果及其他小粒水果	≤ 0.2
	薹类蔬菜、叶菜蔬菜	≤ 0.3
	食用菌及其制品	≤ 1.0
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	仅限蔬菜	≤ 0.01
	食用菌及其制品	≤ 0.1
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	新鲜蔬菜(叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外), 新鲜水果	≤ 0.05
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外)	≤ 0.1
	叶菜蔬菜、芹菜、黄花菜, 新鲜食用菌(香菇和姬松茸除外)	≤ 0.2
	香菇	≤ 0.5
铬(以 Cr 计)/mg/kg	仅限蔬菜	≤ 0.48
展青霉素/ ($\mu\text{g/kg}$)	仅限于含苹果和山楂的产品	≤ 50

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

限 量	采样方案及限量(若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^a	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^a /(CFU/g)	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.6
注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案); M 为微生物指标的最高安全限量值。样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 a 仅限即食果蔬制品; b 即食果蔬制品(仅适用于去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品)。					

4.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.7 净含量

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 规定执行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料入库需经本单位质检部门检查验收合格后方可入库。

5.2 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。

5.3 出厂检验

每批产品需经本单位质检部门检验合格后方可出厂,出厂检验项目包括包装感官、净含量。

5.4 型式检验

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

5.4.2 下列情况之一时,应进行型式检验

- 产品定型投产时;
- 停产 6 个月以上恢复生产时;
- 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;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时和质检部门认为有必要时;
- 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4.3 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。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 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。

6.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1 的规定,应整洁、清洁、无破损、无异味、无渗漏、包装严密、标志清晰,不影响产品品质,内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB 18006.1、BB/T 0039、QB/T 1871 和国家食品包装材料相关标准规定。食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定,外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。应在温度为 1~5℃ 的清洁的食品保温车内运输,应轻装轻卸。

6.4 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,贮存温度在 1~5℃,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。

在符合本标准规定的运输、贮存条件下,未启封的新鲜制品自生产之日起保质期为: 3~10 天。