

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0431 S- 2022 号

Q/SYL

沈阳一栗食品有限公司企业标准

Q/SYL 0001S-2022

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。



2022-08-03 发布

2022-08-31 实施

沈阳一栗食品有限公司 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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，其中铅限量指标严于国家标准。微生物指标依据GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、致病菌限量依据GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》制定，其它指标根据GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》、GB/T 10782-2021《蜜饯质量通则》及产品实测值制定。

本标准由沈阳一栗食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓萌

本标准属首次发布。

速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的范围，产品分类，要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以山楂、橘、金橘、香蕉、草莓、葡萄、樱桃番茄、山药、红薯等水果、蔬菜中的一种或几种为原料，以白砂糖、绵白糖、冰糖、淀粉糖中的一种或几种为辅料，经挑选、清洗、熟制（薯芋类蔬菜）、修整、烘干、去籽（山楂）、填充或不填充食品馅料（馅料约20%~40%）、穿串或不穿串、粘糖或熬糖炒制、粘巧克力或不粘巧克力、冷却、包装、速冻、冷冻（ $-18\pm 2^{\circ}\text{C}$ 或以下）储存等工艺生产的含馅料或不含馅料的速冻果蔬制品。

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/T 317 白砂糖

GB/T 1445 绵白糖

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

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/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 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10782 蜜饯质量通则
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 19343 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 21270 食品馅料
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB/T 35883 冰糖
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10827 速冻食品物流规范
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 产品分类

按工艺不同分为糖葫芦、糖雪球。

3.1 糖葫芦

以山楂、橘、金橘、香蕉、草莓、葡萄、樱桃番茄、山药、红薯等水果、蔬菜中的一种或几种为原料，以白砂糖、绵白糖、冰糖、淀粉糖中的一种或几种为辅料，经挑选、清洗、熟制（薯芋类蔬菜）、修整、烘干、去籽（山楂）、填充或不填充食品馅料（馅料约20%~40%）、穿串、粘糖、粘巧克力或不粘巧克力、冷却、包装、速冻、冷冻（ $-18\pm 2^{\circ}\text{C}$ 或以下）储存等工艺生产的含馅料或不含馅料的糖葫芦。

3.2 糖雪球

以山楂、樱桃番茄、山药中的一种或几种为原料，以白砂糖、绵白糖、冰糖、淀粉糖中的一种或几种为辅料，经挑选、清洗、修整、烘干、去籽、熬糖、炒制、冷却、包装、速冻、冷冻（ $-18\pm 2^{\circ}\text{C}$ 或以下）储存等工艺生产的糖雪球。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 山楂、橘、金橘、香蕉、草莓、葡萄、樱桃番茄、山药、红薯等水果、蔬菜：应新鲜、无霉变、无病虫害、无腐烂。
- 4.1.2 白砂糖：应符合GB 13104和GB/T 317规定。
- 4.1.3 绵白糖：应符合GB 13104和GB/T 1445规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合GB 5749规定。
- 4.1.5 冰糖：应符合GB 13104和GB/T 35883的规定。
- 4.1.6 淀粉糖：应符合GB/T 20883、GB 15203的规定。
- 4.1.7 食品馅料：应符合GB/T 21270的规定。
- 4.1.8 食用淀粉薄膜（糯米纸）：应符合GB 2713的规定。
- 4.1.9 巧克力：应符合GB 9678.2、GB/T 19343的规定。
- 4.1.10 以上原辅料均应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

4.2 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	糖葫芦：取适量样品于无色透明容器中，置于明亮处，迎自然光观察其组织状态、色泽及杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。 糖雪球：取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其组织状态、色泽及杂质。闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
组织状态	具有产品应有的形态	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
总糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≤ 85	GB/T 10782 中 7.4
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.05（山楂、樱桃番茄糖雪球） 0.1（山药糖雪球）	GB 5009.15
六六六/mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a /（μg/kg）	≤ 50	GB 5009.185
a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

4.4 微生物指标

- 4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921、GB 31607 的规定。

4.4.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
注2: 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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量、残留量应符合 GB 2760 及国务院卫生行政部门关于食品添加剂公告的规定。

4.5.3 复配食品添加剂的质量应符合 GB 26687 的规定。

4.5.4 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763和其它国家有关规定。

4.9 生产加工过程

应符合GB 14881、GB 31646的规定。

4.10 净含量偏差

应符合《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。

5 检验规则

5.1 入库检验

原、辅料、包装材料入库前应由企业质量检验部门按标准要求检验,合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。从每批产品中随机抽取一定数量样品(满足检验需求),分成两份,一份用于检验,一份用于备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格,并出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目为:感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

——产品定型投产时;

- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 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。

5.5 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 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品标识应注明速冻、即食。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。

预包装产品内包装采用复合袋应符合 GB/T 21302 规定，采用真空包装袋应符合 GB/T 10004 的规定；用于裸装产品的盛装容器应符合 GB 4806.7、GB 4806.9 的规定；采用纸和纸板材料包装应符合 GB 4806.8 的规定；产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

应符合 SB/T 10827、GB 31605、GB/T 28843 的相关规定。运输工具应清洁无污染，必须符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有异味和腐蚀性的货物混放、混装，运输中应防止挤压、日晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、无虫害、无鼠害的 $-18\pm 2^{\circ}\text{C}$ 或以下库房内贮存，包装应完整、不破不漏，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm，远离火源和热源，不得与化学药品和有毒有害物质同贮。

在符合本标准规定的条件下，贮存条件、保质期以产品标签标注为准。

Q/SYL 0001S-2022

