

Q/ZZS

海南省食品安全企业标准

Q/ZZS 0002S—2024

冻干芒果片（条、丁、块、粒）

2024 - 03 - 15 发布

2024 - 03 - 30 实施

海南洲洲顺国际贸易有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和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》的规定起草。

本标准由海南洲洲顺国际贸易有限公司提出。

本标准由海南洲洲顺国际贸易有限公司起草。

本标准主要起草人：李树民、耿海玲。

本标准为首次发布。

# 冻干芒果片（条、丁、块、粒）

## 1 范围

本标准规定了冻干芒果片（条、丁、块、粒）的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜成熟芒果为原料，经原料筛选、清洗、去皮、果肉切或不切片（条、丁、块、粒），经预冻结、真空干燥、包装等生产工艺制成的冻干芒果片（条、丁、块、粒）的生产控制、检验、贮运等环节。

## 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构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 食品中农药残留最大限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- 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 大肠菌群测定
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产企业通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 芒果：选用新鲜成熟的芒果，应无虫害、无腐烂变质，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 的要求。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有芒果特有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	具有芒果应有的气味和滋味，无异味	
滋味与气味	片或条、丁、块、粒状，规格应均匀一致	
杂 质	无霉变，无正常视力可见的外来杂质	
复水性	95℃热水浸泡 2min，基本恢复至脱水前状态	称20g样品放入500mL烧杯中，倒入95℃热水浸泡 2min，观察其形态

#### 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， g/100g ≤	5.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计）， g/100g ≤	8.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg ≤	0.05	GB 5009.15

注：农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数， CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌 CFU/g ≤	10 <sup>2</sup>				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

表 3 微生物限量（续表）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
致泄大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 5.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1000 件者按 1000 件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 1kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前需进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

### 5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标一项不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，

可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定。产品外包装应符合 GB 23350 的要求。运输包装采用纸箱应符合 GB/T6543 的要求。包装规格按客户和市场要求包装。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输过程中应防日晒雨淋,防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,严禁与有毒、有霉、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内;仓库周围应无异常气味污染;不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 7 保质期

在符合本标准规定的贮存条件,产品保质期 18 个月。

---