

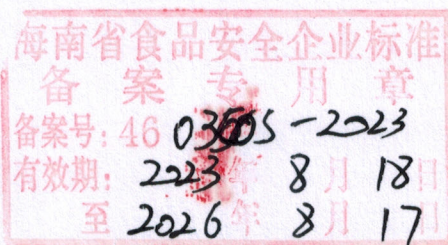
Q/FRD

海南省食品安全企业标准

Q/FRD 0002S—2023

代替 Q/FRD 0002S—2020

速冻果蔬制品



2023 - 08 - 20 发布

2023 - 08 - 25 实施

琼海中原福润德食品厂

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《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。

本标准代替Q/FRD 0002S—2020《速冻果蔬制品》。

本标准与Q/FRD 0002S—2020相比，主要变化如下：

——按GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》修订铅指标。

本标准由琼海中原福润德食品厂提出。

本标准由琼海中原福润德食品厂起草。

本标准主要起草人：郭涛、符如标。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/FRD 0002S—2013、Q/FRD 0002S—2016、Q/FRD 0002S—2020。

速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的技术要求、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的果蔬为原料，经选果、清洗、去皮、切丁（块）或不切、打浆或不打浆、榨汁或不榨汁、速冻、包装等生产工艺制成的食品原料速冻果蔬制品的生产控制、检验和贮运等环节。

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 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 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - SB/T 10379 速冻调制食品
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 新鲜水果、蔬菜：各种水果、蔬菜的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，大小基本均匀，无虫蛀、无畸形、无污染、无腐烂。各种水果原料的污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.1.2 生产用水：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	解冻后为果蔬应有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿，解冻后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
滋味与气味	解冻后应具有相应果蔬特有的气味及滋味，无异味	
性 状	解冻后为块状或丁状、浆状、汁状或果蔬本身的形状，各种形态基本均匀	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
冻品中心温度，℃	≤ -18	SB/T 10379
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	解冻后按GB 5009.11执行
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	解冻后按GB 5009.12执行

3.4 净含量

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

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

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1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/2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

5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、冻品中心温度等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 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;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- e) 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; 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

应符合GB 7718的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

内包装材料用塑料袋包装, 应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求, 泡沫塑料箱包装应符合相应的卫生要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁, 符合卫生要求, 无破损。

6.3 运输

运输车辆应保持清洁, 产品装运前, 应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$, 运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。运输过程中防止日晒雨淋, 产品搬运应轻拿轻放, 严禁摔扔、撞击、挤压, 不得与有毒、有害、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

产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内, 冷库应定期清扫、消毒。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

在符合本标准的要求下, 产品保质期为24个月。