

ICS 67.140.20  
X 51

# Q/JQGY

## 海南省食品安全企业标准

Q/JQGY 0001S—2024

### 速冻果蔬块（条、片、丁、粒）

2024-10-01 发布

2024-10-30 实施

海南景乾果业有限公司 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《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。

本标准由海南景乾果业有限公司提出。

本标准由海南景乾果业有限公司起草。

本标准主要起草人：邢益发、陈志远。

本标准为首次发布。

# 速冻果蔬块（条、片、丁、粒）

## 1 范围

本标准规定了速冻果蔬块（条、片、丁、粒）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。

本标准适用于以一种或几种新鲜水果或（和）蔬菜为主要原料，经挑选、清洗、人工处理取可食用部分切块（条、片、丁、粒）或不切、消毒、包装、速冻等生产工艺制成的可即食速冻果蔬块（条、片、丁、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 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 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 4789.3 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 4789.6 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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

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

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

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 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，真菌毒素、污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763、GB 2763.1 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	解冻后应具有产品原料相应的色泽	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，等其解冻后，用温开水漱口，品其滋味
气味与滋味	解冻后应具有该品种特有的正常的气味与滋味，无异味	
性 状	冻结状，解冻后应具有该品种应有的形状	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 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
冻品中心温度，℃	≤ -18	SB/T 10379
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	解冻后按 GB 5009.12执行

#### 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 CFU/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6

注：解冻后按 GB 4789.1规定采样。

#### 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，并按JJF1070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、GB 31646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1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），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

5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、冻品中心温度、大肠菌群、净含量等为每批必检项目，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。微生物指标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。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 6.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7、GB 4806.13的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求，运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。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

运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

### 6.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，不得与有毒、有害、有异味、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条件下，产品保质期按标签标识执行。

---