

食品安全企业标准编制说明



标准名称	速冻果蔬浆（泥、汁）	标准主要起草人	蒋建媚、何坤文、张国强
工作概况 （包括标准的制定目的，主要工作过程）：			
<p>本标准的编制，规定了速冻果蔬浆（泥、汁）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标，确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</p>			
标准主要内容的确定依据 （如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）：			
<p>一、产品指标：</p> <p>1、感官要求：按产品实际情况确定了速冻果蔬浆（泥、汁）的感官指标，对其色泽、组织形态、滋味与气味、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标：</p> <p>（1）镉、总汞、总砷、铬指标：这四项指标依据 GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中新鲜蔬菜和新鲜水果相应类别指标（镉指标：芋头、地瓜、紫薯按块根和块茎蔬菜，南瓜按其他新鲜蔬菜，所有水果按新鲜水果；总汞、总砷、铬指标：所有蔬菜按新鲜蔬菜）要求制定；</p> <p>（2）其他污染物限量等同采用 GB 2762—2017 指标要求；</p> <p>（3）农药最大残留限量等同采用 GB 2763—2016 指标要求；</p> <p>（4）根据专家建议：铅指标：南瓜、芒果、火龙果、荔枝、龙眼$\leq 0.08\text{mg/kg}$，草莓、百香果、芋头、地瓜、紫薯$\leq 0.16\text{mg/kg}$，各自严于 GB 2762—2017 标准中的蔬菜制品和水果制品、新鲜蔬菜和新鲜水果相应类别（芋头、地瓜、紫薯按薯类蔬菜，南瓜按瓜类蔬菜，草莓、百香果按浆果，其他水果按除浆果外的其他新鲜水果）的 20%。</p> <p>3、微生物限量：即食类产品微生物限量等同采用 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》即食品指标要求，单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌等同采用 GB 29921—2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的要求，非即食类产品根据 GB 19295-2021 要求制定微生物指标。</p> <p>4、食品添加剂：未添加。</p> <p>二、检验方法</p> <p>1、感官要求：通过目测、鼻嗅、口尝等方法进行检验。</p> <p>2、理化指标：铅按 GB 5009.12 规定执行；镉按 GB 5009.15 规定执行；总汞按 GB 5009.17 规定执行；总砷按 GB 5009.11 规定执行；铬按 GB 5009.123 规定执行；其他污染物按 GB 2762 的规定执行；其他农药最大残留按 GB 2763 的规定执行。</p> <p>3、微生物指标：菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法检测；大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检测；沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法检测；金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法检测；单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 规定的方法检测；致泻大肠埃希氏菌按 GB 4789.6 规定的方法检测。</p> <p>4、食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系：			
<p>本企业标准的制定符合食品安全法及相关法规规定的要求，企业标准中所引用的标准现行有效，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。</p> <p>铅指标：南瓜、芒果、火龙果、荔枝、龙眼$\leq 0.08\text{mg/kg}$，草莓、百香果、芋头、地瓜、紫薯$\leq 0.16\text{mg/kg}$，各自严于 GB 2762—2017 标准中的蔬菜制品和水果制品、新鲜蔬菜和新鲜水果相应类别（芋头、地瓜、紫薯按薯类蔬菜，南瓜按瓜类蔬菜，草莓、百香果按浆果，其他水果按除浆果外的其他新鲜水果）的 20%，其他参数等效采用国家标准、行业标准。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）标准的原因：			
<p>本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			