

食品安全企业标准编制说明

标准名称	速冻果蔬	标准主要起草人	钟庆源、程炜月、梁科平
工作概况 （包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>本文件规定了速冻果蔬的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。</p> <p>为了保证产品质量，确保食品安全，满足食品生产许可对产品的要求，需要制定严于同类产品国家标准的企业标准对产品生产进行规范。我司参考了国内同类产品有关的法规、标准和技术资料，通过分析、研究，确定了 Q/ZQSP 0001S-2023《速冻果蔬》企业标准的内容。本标准依据 GB/T 1.1-2020 的格式要求编写。</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，可以另附页说明） <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制品的感官指标，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：(1)总汞、总砷、铬指标：按照 GB 2762-2022 的要求制定，其他产品依据 G 2762-2022 中新鲜蔬菜和新鲜水果相应类别指标制定；(2)其他污染物限量等同采用 GB 2762-2022 指标要求；(3)农药最大残留限量等同采用 GB 2763-2021 指标要求。</p> <p>3、铅指标：单一蔬菜（芸薹类、叶菜、豆类、生姜、薯类除外）、单一水果（浆果和其他小粒水果除外）、混合水果类、混合蔬菜类、混合果蔬类≤ 0.08 mg/kg；单一蔬菜（叶菜类）≤ 0.24 mg/kg；单一蔬菜（芸薹类、叶菜、豆类、生姜、薯类）、单一水果（浆果和其他小粒水果）≤ 0.16 mg/kg 按各自类别分别严于 GB 2762-2022 中新鲜蔬菜和新鲜水果相应类别的 20%。</p> <p>4、微生物指标：即食类产品等同采用 GB 19295-2021《食品安全国家标准 冻面与调制食品》要求，GB 19295-2021 对非即食类产品没有微生物要求，非即食类产品不需制定微生物限量；沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、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 中即食果蔬制品的要求。</p> <p>7、食品添加剂按 GB 2760 的规定执行。</p> <p>二、检验方法</p> <p>1、感官要求：通过鼻嗅、目测、口尝等方法进行检验。</p> <p>2、理化指标：铅按 GB 5009.12 规定的方法测定；镉按 GB 5009.15 规定的方法测定；铬按 GB 5009.123 规定的方法测定；总砷按 GB 5009.11 规定的方法测定；总汞按 GB 5009.17 规定的方法测定；其他污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。</p> <p>3、微生物限量：菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法测定；大肠菌群按 GB 4789.3 中的平板计数法规定的方法测定；沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定；金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 中的平板计数法规定的方法测定；单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 中的规定的方法测定；致泻大肠埃希氏菌按 GB 4789.6 中的平板计数法规定的方法测定。</p> <p>4、食品添加剂：按 GB 2760 规定的方法测定。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>1、本标准内容与现行有关法律法规和强制性标准条款无抵触。</p> <p>2、铅指标：单一蔬菜（芸薹类、叶菜、豆类、生姜、薯类除外）、单一水果（浆果和其他小粒水果除外）、混合水果类、混合蔬菜类、混合果蔬类≤ 0.08 mg/kg；单一蔬菜（叶菜类）≤ 0.24 mg/kg；单一蔬菜（芸薹类、叶菜、豆类、生姜、薯类）、单一水果（浆果和其他小粒水果）≤ 0.16 mg/kg；按各自类别分别严于 GB 2762-2022 中新鲜蔬菜和新鲜水果相应类别的 20%。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 <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>			