

Q/ZQSP

广西北流市梓淇食品有限公司企业标准

Q/ZQSP 0001S—2024

代替 Q/ZQSP 0001S-2021

速冻果蔬

2024 - 04 - 22 发布

2024 - 05 - 15 实施

广西北流市梓淇食品有限公司 发布

前 言

本文件按照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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件代替Q/ZQSP 0001S-2021《速冻果蔬》。

本文件与Q/ZQSP 0001S-2021相比，主要变化如下：

- 修改了范围、规范性引用文件、产品分类、原辅料要求；
- 修改了部分理化指标(依据 GB 2762-2022)；
- 删除了大肠埃希氏菌 0157:H17 指标，增加了微生物指标单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌（依据 GB 29921-2021）。

本文件由广西北流市梓淇食品有限公司提出并归口。

本文件起草单位：广西北流市梓淇食品有限公司。

本文件主要起草人：钟庆源、程炜月、梁科平。

本文件于2024年04月22日发布，2024年05月15日实施。

速冻果蔬

1 范围

本文件规定了速冻果蔬的术语和定义、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、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以一种或多种新鲜水果（蔬菜）为原料，经挑选、预处理、去皮或不去皮、去核或不去核、分切、或同时配以辅料、食品添加剂、杀菌（或不杀菌）、包装、冷冻等工艺制成预包装的食品用速冻果蔬。

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而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

- 4.1 根据产品形状不同分为：速冻果蔬块、速冻果蔬丁、速冻果蔬粒。
4.2 按照食用方式不同分为：即食类速冻果蔬和非即食类速冻果蔬。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 新鲜水果、蔬菜

应新鲜、无病虫害，无霉变、无杂质，选用的品种和成熟度符合加工要求，质量应符合相关规定；污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的要求。

5.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品应有的色泽
组 织 形 态	块状或丁状、粒状，大小基本均一，整齐，表面无明显的冰霜。
气 味 和 滋 味	具有相应产品应有的气味和滋味，无异味
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
铅（以Pb计）/（mg/kg）	
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
单一蔬菜（叶菜类）	≤ 0.24
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
镉（以Cd计）/（mg/kg）	
单一蔬菜（叶菜类、豆类、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、新鲜黄花菜除外）、单一水果、混合水果类、混合蔬菜类、混合果蔬类	≤ 0.05
单一蔬菜（叶菜类、芹菜、新鲜黄花菜）	≤ 0.2
单一蔬菜[豆类、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）]	≤ 0.1

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标
总汞 (以Hg计) ^a /(mg/kg)	≤ 0.01
总砷 (以As计) ^a /(mg/kg)	≤ 0.5
铬 (以Cr计) ^a /(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
^a 仅适用于蔬菜产品。	

5.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	C	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌/(/25g)	5	0	0	—
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；C为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取出冻结状态下的以销售包装计样品一件，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用正常视力观测色泽，按解冻方法解冻后，用正常视力观测组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法处理后，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.2 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.4 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

8.2.5 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

8.2.6 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中的平板计数法规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 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。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.5 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30中的规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.6 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。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.2 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

9.3 抽样方法和抽样数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）和净含量。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年进行二次型式检验。有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目：包括本文件中 5.2、5.3、5.4 和 6 规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，则判该批产品为合格。

9.6.2 除微生物项目外，其他项目检验结果如不符合本文件要求时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检。复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应标注贮存、运输和食用方式，同时还应标注即食或非即食。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

10.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染并符合有关卫生标准，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运；运输工具的厢内温度应保持-15℃以

下，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

10.3.2 装卸产品时不应丢甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

10.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥，周围环境无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的专用冷库内，且库温低于-18℃，温度波动要求控制在±2℃以内，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。堆放时应离地10cm，离墙30cm。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，保质期为24个月。
