

ICS

# Q/GZSL

## 广西果子熟了食品有限公司企业标准

Q/GZSL 0001S—2024

---

### 速冻果蔬制品

2024 - 03 - 28 发布

2024 - 04 - 30 实施

广西果子熟了食品有限公司 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》制定。

请注意本文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这些专利的责任。

本标准由广西果子熟了食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈强进。

本标准于2024年3月28日发布，2024年4月30实施。

# 速冻果蔬制品

## 1 范围

本文件规定了速冻果蔬制品的术语和定义、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。

本文件适用于新鲜水果、蔬菜为原料（详见第4章），经挑选、清洗、去皮（或不去皮）、去核籽（或不去核籽）、整形或（不整形）、分切（或不分切）、打浆（或不打浆）、复配（或不复配）、添加（或不添加）果葡糖浆、包装、速冻（使产品中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）、入库冻藏等工艺加工制成的速冻果蔬制品。

## 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
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群
- 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 食品中汞的测定
- 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/T 9827 香蕉
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29370 柠檬
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB/T 31735 龙眼

GB/T 33470 金桔  
GB/T 40743 猕猴桃质量等级  
LY/T 1747 杨梅质量等级  
NY/T 444 草莓  
NY/T 450 菠萝  
NY/T 491 西番莲  
NY/T 492 芒果  
NY/T 515 荔枝  
NY/T 692 黄皮  
NY/T 866 水蜜桃  
NY/T 1437 榴莲  
NY/T 2302 农产品等级规格 樱桃  
DB32/T 1106 杨梅  
DB53/T 1088 鳄梨（牛油果）果品质量等级

### 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 根据组织形态不同分为：速冻果（蔬）块、速冻果（蔬）片、速冻果（蔬）丁、速冻果（蔬）浆（汁）四种产品。

4.2 根据原料的不同可分为：[速冻百香果、速冻芒果、速冻火龙果、速冻柠檬、速冻金桔、速冻香蕉、速冻金桔柠檬、速冻百香果芒果、速冻西柚、速冻橙子、速冻杨梅、速冻草莓、速冻番石榴、速冻甘蔗、速冻荔枝、速冻桑葚、速冻龙眼、速冻葡萄、速冻猕猴桃、速冻黄皮、速冻苹果、速冻柚子、速冻番薯、速冻水蜜桃、速冻樱桃、速冻榴莲、速冻黄桃、速冻菠萝蜜、速冻牛油果、速冻橄榄、速冻淮山、速冻山药、速冻芋头等块、片、丁、浆（汁）]。

#### 4.3 按食用方式不同分类

分为即食类产品和非即食类产品。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 百香果（西番莲）

应符合NY/T 491、GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.2 火龙果、橙子、西柚、葡萄、苹果、柚子、菠萝蜜、橄榄、桑葚、黄桃

应无腐烂、无外伤、无虫蚀、无霉变。应符合GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.3 柠檬

应符合GB/T 29370的规定。

5.1.4 龙眼

应符合GB/T 31735的规定。

5.1.5 猕猴桃

应符合GB/T 40743的规定。

5.1.6 樱桃

应符合NY/T 2302、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.7 荔枝

应符合NY/T 515、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.8 牛油果

应符合DB53/T 1088的规定。

5.1.9 芒果

应符合NY/T 492、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.10 黄皮

应符合NY/T 692、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.11 金桔

应符合GB/T 33470的规定。

5.1.12 水蜜桃

应符合NY/T 866、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.13 榴莲

应符合NY/T 1437的规定。

5.1.14 草莓

应符合NY/T 444的规定。

5.1.15 菠萝

应符合NY/T 450的规定。

5.1.16 番石榴

应符合NY/T 518的规定。

5.1.17 杨梅

应符合DB32/T 1106的规定。

### 5.1.18 香蕉

应符合GB/T 9827的规定。

### 5.1.19 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

### 5.1.20 甘蔗、淮山、山药、芋头、番薯

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的规定。

### 5.1.21 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	
	速冻果蔬	速冻果蔬汁
色 泽	具有相应产品品种应有的色泽	
组织形态	呈本品特有的形态，大小基本均匀，无腐烂，无冰晶	结冰体
滋味与气味	解冻后具有相应产品品种应有的滋味和气味，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)	
水果类	≤ 0.08
薯类	≤ 0.16
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤
块根和块茎蔬菜	≤ 0.1
水果类	≤ 0.05
总砷 <sup>a</sup> （以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铬 <sup>a</sup> （以Cr计）/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞 <sup>a</sup> （以Hg计）/(mg/kg)	≤ 0.01
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定

表 2 理化指标（续）

项 目	指 标
<sup>a</sup> 仅限蔬菜类制品	

#### 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（若非指定，均以CFU/g（mL）表示）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	1	10000	100000
大肠菌群	5	1	10	100
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—

注 1：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。

注 2：单核细胞增生李斯特氏菌和致泻大肠埃希氏菌仅适用于去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品。

#### 6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 31646的规定。

#### 8 检验方法

##### 8.1 感官要求

取出冻结状态下的最小独立包装样品一件，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，自然光下观测产品的色泽、杂质、组织形态，待样品微波解冻或自然解冻后，嗅其气味，品尝其滋味（非即食类产品需按食用方法处理后）。

##### 8.2 理化指标

###### 8.2.1 铅

按 GB 5009.12的规定执行。

#### 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 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 8.2.6 农药最大残留

按 GB 2763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规定的方法检验，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平板计数法规定的方法检验，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规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

#### 8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

#### 8.3.5 致泻大肠埃希氏菌检验

按GB 4789.6规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

#### 8.3.6 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法检测，样品的采样及处理按GB 4789.1的规定进行。

### 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

以同一原料品种、同一工艺、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 取样方法和取样量

抽样基数不得少于 200 包（盒），即食类产品每批产品随机抽取 10 包（盒），样品总量不得少于 2kg，样品分成两份，1 份 8 包（盒）检验，1 份 2 包（盒）备查；非即食类产品每批产品随机抽取 6 包（盒），样品总量不得少于 1kg，1 份 4 包（盒）检验，1 份 2 包（盒）备查。

## 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、净含量、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。

## 9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；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：包括本标准中 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标准要求时，判定该批产品合格。

9.6.2 除微生物项目外，其他项目检验结果不符合本标准要求时，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标准要求时，判定该批产品为不合格；复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。微生物项目检验结果不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 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，并应标注速冻以及食用方式。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求，外箱还另应标注贮存条件。

### 10.2 包装

10.2.1 产品预包装食品材料应无毒无害无异味，防冻、防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及相关的规定。

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，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不得丢甩、撞击和挤压，产品不得直接接触地面。

10.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关卫生标准，厢内温度应保持不高于-12℃，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

#### 10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应与未经速冻或未包装的食品混放。

10.4.2 产品应贮存在不高于-18℃的专用冷库内，堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.4.3 销售渠道中，低温陈列柜内产品的温度不得高于-12℃，产品的储存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。

#### 10.5 保质期

产品在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期以标识为准。

---