

食品安全企业标准编制说明

标准名称	速冻果蔬制品	标准主要起草人	陈强进
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，规定了速冻果蔬制品的产品术语和定义、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：</p> <p>（1）镉指标：依据 GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中新鲜水果和新鲜蔬菜相应类别要求制定；</p> <p>（2）其他污染物限量等同采用 GB 2762—2022 指标要求；</p> <p>（3）农药最大残留限量等同采用 GB 2763—2021 指标要求；</p> <p>（4）根据专家建议：铅指标：新鲜水果制品 0.08mg/kg，严于 GB 2762—2022 标准中（表 1 食品中铅限量指标）的水果及其制品 新鲜水果（蔓越莓、醋栗除外）限量的 20%；</p> <p>3、微生物指标：即食类产品的微生物限量等同采用 GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》熟制品指标要求以及致泻大肠埃希氏菌等同采用 GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中对生食果蔬制品的要求。</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；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；致泻大肠埃希氏菌按 GB 4789.6 规定的方法检测；单核细胞增生李斯特氏菌按 GB 4789.30 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：新鲜水果制品 0.08mg/kg，严于 GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准中（表 1 食品中铅限量指标）的水果及其制品 新鲜水果（蔓越莓、醋栗除外）限量≤0.1mg/kg 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>			