

Q/HBFZ

湖南八方饌食品贸易有限公司企业标准

Q/HBFZ 0001S—2021

湖南省
食品安全

速冻果蔬制品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 4315135-2021
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2021年10月15日至2024年10月14日



2021-06-30 发布

2021-07-30 实施

湖南八方饌食品贸易有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南八方饬食品贸易有限公司提出并归口。

本标准起草单位：湖南八方饬食品贸易有限公司。

本标准主要起草人：杨宏炎。

本标准为首次发布。

速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输、保质期等要求。

本标准适用于以新鲜水果、蔬菜等为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、漂烫或不漂烫、包装、速冻、外包装等工艺加工制成的即食速冻果蔬制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 食品中总汞及无机汞的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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
GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号令

3 产品分类

按照产品类型不同分为：速冻蔬菜和速冻水果。

按照产品原料组合不同分为：单一型和混合型。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得添加任何非食用原料，且原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。不得超范围使用食品添加剂，且食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 水果、蔬菜应新鲜、大小应基本一致，无腐烂、无病虫害、成熟度符合加工要求。

4.2.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	具有该品种应有的颜色。
滋味及气味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。
组织状态	具有该品种应有的组织形态，无腐烂、变质等缺陷。
杂质	无正常视力可见外来杂质。

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计),mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.09
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05
总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤ 0.01
农药残留	应符合 GB 2763 的规定

4.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 31646 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

采用目测、鼻嗅、口尝方法进行。

5.2 理化指标

5.2.1 总砷的测定

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

5.2.2 铅的测定

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.3 镉的测定

按 GB 5009.15 规定的方法检验。

5.2.4 总汞的测定

按 GB 5009.17 规定的方法检验。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

在同一条件、同一生产周期下，用同一批原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

采用随机抽样的方法，抽样基数不少于 200 个最小包装，随机抽取不少于 12 个最小包装。抽取的样品应标明产品名称、批号及取样日期。将抽取的样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品出厂前，应由生产厂质量检验部门按标准进行检验，经检验合格并签发合格证明后方可出厂。

6.4.2 本标准中出厂检验项目为：感官要求、净含量。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目为本标准要求的全部检验项目。

6.5.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产时，每半年进行一次；
- b) 长期（3 个月以上）停产后恢复生产时；
- c) 原料来源有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 改变关键工艺时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- f) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.6 判定规则

所检项目全部合格判定为合格。若出现 2 个及以内的不合格项时，则可自该批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检合格则判定为合格；若仍不合格，则判定为不合格。微生物项目不得复检。

7 标志、标签、包装、贮存与运输

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签

应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的要求。

7.3 包装

产品内包装必须清洁、干燥、无毒、无异味、无破损，且包装材料应符合 GB 4806.7 及相关标准的规定。外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.4 贮存

产品应贮存在冷冻库中，贮存温度为 -18°C ，不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混存。产品堆放时应离墙、离地 10cm 以上。

7.5 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染；运输过程中应保持 -18°C 或更低的温度；严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的货物混装混运。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，保质期为1年。

