



412345S-2017



洛阳金禾匠心农业科技有限公司企业标准

Q/LJJ 0002S-2017

---

# 速冻果蔬制品

2017-09-30 发布

2017-09-30 实施

---

洛阳金禾匠心农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳金禾匠心农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯长亮、朱钰

H N

Q B

# 速冻果蔬制品

## 1 范围

本标准规定了速冻果蔬的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果（苹果、梨、桃、杏、李子、柿子、猕猴桃、草莓、樱桃、山楂、柠檬、蓝莓、杨梅、枇杷、菠萝、柑橘、橙、枣、木瓜、芒果、葡萄、海棠果、奇异果）或蔬菜（胡萝卜、白萝卜、番茄、辣椒、黄瓜、茄子、豆角、冬瓜、土豆、青菜、白菜、洋葱、甘蓝、菜花、西兰花）为原料，经过挑选、清理、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装工艺而成或者经过挑选、分切（或不分切）、清洗、漂烫、冷却、分选、速冻、包装工艺加工而成的速冻果蔬制品。

## 1.2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜水果（苹果、梨、桃、杏、李子、柿子、猕猴桃、草莓、樱桃、山楂、柠檬、蓝莓、杨梅、枇杷、菠萝、柑橘、橙、枣、木瓜、芒果、葡萄、海棠果、奇异果）或蔬菜（胡萝卜、白萝卜、番茄、辣椒、黄瓜、茄子、豆角、冬瓜、土豆、青菜、白菜、洋葱、甘蓝、菜花、西兰花）应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有各类果蔬速冻后固有的色泽，无腐烂，无变质	随机抽取样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
冷冻质量	冷冻良好，无粘连、结块、结霜和风干现象	
滋味与气味	具有各类果蔬应有的滋味与气味，无异味	
组织形态	固体，形态大小均匀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg (速冻蔬菜)	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg (速冻蔬菜)	≤ 0.01	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg (速冻蔬菜)	≤ 0.5	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
注: 铅指标严于GB 2762的规定。		

### 2.4 微生物指标

致病菌指标符合表 3 中致病菌的规定; 即食类产品的微生物指标符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, ≤	10000				GB 4789.2
大肠菌群, ≤	0.3MPN/g				GB 4789.3
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
*大肠埃希氏菌O157: H7	5	0	0	-	GB 4789.36
注1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注2: n 为同一批次采取的样品件数; c 为最大可允许超过 m 的样品数量; m 微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					
注3: 大肠埃希氏菌O157: H7仅适用于生食果蔬制品					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

## 2.7 其它要求

污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

速冻果蔬制品是以新鲜水果（苹果、梨、桃、杏、李子、柿子、猕猴桃、草莓、樱桃、山楂、柠檬、蓝莓、杨梅、枇杷、菠萝、柑橘、橙、木瓜、芒果、葡萄、海棠果、奇异果）或蔬菜（胡萝卜、白萝卜、番茄、枣、辣椒、黄瓜、茄子、豆角、冬瓜、土豆、青菜、白菜、洋葱、甘蓝、菜花、西兰花）为原料，经过挑选、清理、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装工艺或者经过挑选、分切（或不分切）、清洗、漂烫、冷却、分选、速冻、包装工艺加工而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2672《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。其中微生物指标中的菌落总数、大肠菌群指标参照 GB 19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》中即食类产品和 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》制定；铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳金禾匠心农业科技有限公司

2017年8月15日