

备案号：34202205542S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年10月17日

Q/LXSP

安徽乐喜食品科技有限公司食品安全企业标准

Q/LXSP 0001S-2022

速冻草莓

安徽省卫生健康委员会

2022-10-08 发布

2022-10-16 实施

安徽乐喜食品科技有限公司 发布



前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触，以国家标准、行业标准及地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施结果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1 《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，比较了SB/T 10379《速冻调制食品》和GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、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》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本标准由安徽乐喜食品科技有限公司提出并起草负责解释。

本标准主要起草人：张立军。

本标准于2022年10月08日首次发布。

本标准有效期3年。



安徽省卫生健康委员会

速冻草莓

1 范围

本标准规定了速冻草莓的相关术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回管理及保质期。

本标准适用于第3章术语定义产品的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
SB/T 10379	速冻调制食品
NY/T 444	草莓
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局（2020年国家市场监督管理总局令第31号）《食品召回管理办法》	
国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2009]第123号令《食品标识管理规定》	

3 术语和定义

速冻草莓：

以新鲜草莓为原料，经去蒂、验级（初加工）、气泡清洗及消毒、去杂、挑选、速冻、分级、挑选、金探、包装等工艺制成的速冻草莓。

4 技术要求**4.1 基本要求**

4.1.1 生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食用物质；使用的食品添加剂品种、范围和使用量应符合GB 2760的规定；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 原辅料要求

4.2.1 生产用水：应符合GB 5749的规定；

4.2.2 草莓：应符合NY/T 444的规定；

4.2.3 其他原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定，所有原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定，且不得添加非食用物质。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	全红，或本品种典型颜色。	从样品中随机抽取50g样品，装入洁净的测样杯中，置于明亮处用目测方法进行色泽、组织形态、杂质项目的检验。用鼻嗅的方法检验气味，按照标签标注的食用方法，用口尝的方法检验滋味。
组织形态、结块情况	具有该产品应有的组织形态，最多允许3个结成2块。	
滋味、气味	草莓特有的滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来异物。	

4.4 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
产品中心温度，℃	≤ -18	取温度计插入产品中心停留60s稳定后读数
不成熟果（白绿或是微红果实），%	≤ 3	取200克样品，置于白瓷盘中平摊开，通过感官挑选出相应指标物，通过电子秤称重后，测算其百分率。
破损率，%	≤ 3	
茎或叶含量，%	≤ 1	

余氯(以Cl ⁻ 计), ppm	≤	0.3	GB 5009.44
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告		

4.5 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品采样及处理按 GB 4789.1 执行。
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。

表4 致病菌指标

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.30

^a样品采样及处理按 GB 4789.1 执行。^b仅适用于去皮或预切的水果。
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。

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局(原国家质量监督检验检疫总局)[2005]第75号令规定《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 食品添加剂

本品不添加任何食品添加剂。



6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

7.1.2 在企业成品库抽样时，所抽样品须为同一批次保质期内的产品，样品总量不得少于 5kg（不少于 20 个独立包装）。所抽取的样品分成两份，一份用于检验，一份为备样。

7.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

7.2 检验分类：检验分为出厂（交收）检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目包括：感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正常生产后原材料、生产工艺有重大改变，可能影响产品质量指标时；
- c) 停产六个月以上恢复生产时；
- d) 国家市场监督管理机构或有关行政主管部门提出进行检验要求。
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官指标、理化指标、净含量指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。微生物指标有一项不合格则判该批产品不合格，且不得复检。

8 标志、标签、包装、运输、贮存、产品召回管理及保质期

8.1 标签、标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050、国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2009]第123号令《食品标识管理规定》及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。



产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、无异味、无污染，车厢温度在-15℃及以下；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在-18℃下环境保存，不同类别的产品应按照产品要求贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.5 产品召回管理

应符合国家市场监督管理总局（2020 年国家市场监督管理总局令第 31 号）《食品召回管理办法》。

8.6 保质期

在符合本标准贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期以标签标注为准。



安徽省卫生健康食品有限公司