

备案号：QB64/0058S-2021

Q/LTGY

宁夏绿天果业有限公司企业标准

Q/LTGY 0001S—2021

速冻水果

2021-02-08 发布

2021-02-08 实施

宁夏绿天果业有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标参考GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》确定。
本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。
本标准由宁夏绿天果业有限公司提出。
本标准由宁夏绿天果业有限公司负责起草。
本标准主要起草人：吕品升。
本标准有效期五年。

速冻水果

1 范围

本标准规定了速冻水果的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种新鲜的红树莓、草莓、苹果、梨、桃子、大枣、桑椹、李子等水果为原料，经检选、清理、切或不分切、速冻、包装制成的在冻结条件下运输及销售的不同品种的速冻水果。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 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
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 标准要求。

3.1.2 红树莓、草莓、苹果、梨、桃子、大枣、桑椹、李子等水果原料应新鲜成熟度好，无污染、无虫蛀、无腐烂变质。应符合相应的食品安全要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有各种速冻水果应有的色泽，色泽正常
形 态	具有各种速冻水果应有的形状，形状完整，无霉变、无正常视力可见外来杂质
滋味气味	解冻后具有各类水果应有的滋味与气味，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100g）	≤90.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.2
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.05
六六六/（mg/kg）	≤0.05
滴滴涕/（mg/kg）	≤0.05
其他农药残留限量	按GB 2763的规定执行

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3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）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	100000	200000
沙门氏菌	5	0	0 /25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行

4 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

7.1 感官指标用感官检验。

7.2 水分按GB 5009.3规定方法检验。

- 7.3 铅按GB 5009.12规定方法检验。
- 7.4 镉按GB 5009.15规定的方法检验。
- 7.5 六六六、滴滴涕按GB/T 5009.19规定方法检验。
- 7.6 菌落总数按GB 4789.2规定方法检验。
- 7.7 沙门氏菌按GB 4789.4规定方法检验。
- 7.8 金黄色葡萄球菌按GB 4789.10规定方法检验。

7 检验规则

- 8.1 以每批原料生产的同一种类的产品为一批,在每批产品中随机抽样1000g(不得少于10个最小包装)进行检验,每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数。
 - 8.2.2 型式检验6个月进行1次,在有下列情况之一时亦应随时进行:
 - a) 新产品投产时;
 - b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
 - c) 产品长期停产后,恢复生产时;
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 8.3 检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

- 9.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号。
- 9.2.2 外包装用纸箱装,每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 应使用食品专用运输车,不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放,不得抛摔。

8.4 贮存

应在-18℃以下条件下贮存,不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。
在上述条件下保质期为24个月。