

# Q/DFY

## 东港市方元食品厂企业标准

Q/DFY 0011S-2020

---

### 速冻即食水果

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

---

东港市方元食品厂 发布

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准食品污染物指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，微生物指标依据SB/T 10379-2012《速冻调制食品》及GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅严于国家标准。

本标准由东港市方元食品厂负责提出并起草。

本标准主要起草人：刘云。

本标准属首次发布。

# 速冻即食水果

## 1 范围

本标准规定了速冻即食水果的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜或冷冻水果为原料，以白砂糖为辅料，经清洗、分选、包装、调味、速冻、冷冻贮存而制成单一品种的速冻即食水果。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.10 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 检验

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/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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10650 鲜梨

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21488 脐橙

GB/T 27657 树莓

GB/T 27658 蓝莓

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29370 柠檬

GH/T 1022 鲜葡萄

- NY/T 425 绿色食品猕猴桃
- NY/T 427 绿色食品 西甜瓜
- NY/T 444 草莓
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 490 椰子果
- NY/T 491 西番莲
- NY/T 492 芒果
- NY/T 515 荔枝
- NY/T 518 番石榴
- NY/T 584 西瓜（含无子西瓜）
- NY/T 586 鲜桃
- NY/T 691 番木瓜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 速冻：使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 黄桃瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 586、GB 2762、GB 2763和国家食品安全要求的有关规定。

4.1.2 树莓：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GB/T 27657、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.3 蓝莓：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GB/T 27658、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.4 猕猴桃瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 425、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.5 草莓：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 444、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.6 葡萄：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GH/T 1022、GB 2762、GB 2763和国家食品安全要求的有关规定。

4.1.7 芒果瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 492、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.8 火龙果瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GB 2762、GB 2763；  
和国家食品安全要求的规定。

4.1.9 鲜梨瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GB/T10650、GB 2762、GB2763的规定。

4.1.10 番木瓜瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 691、GB 2762、GB 2763的规定。

- 4.1.11 脐橙瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GB/T 21488、GB 2762、GB 2763和国家食品安全要求的有关规定。
- 4.1.12 西番莲瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 491、GB 2762、GB 2763和国家食品安全要求的有关规定。
- 4.1.13 柠檬瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GB/T 29370、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.14 菠萝瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 450、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.15 桑葚：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GB 2762、GB 2763和国家食品安全要求的有关规定。
- 4.1.16 黑加仑：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GB 2762、GB 2763和国家食品安全要求的有关规定。
- 4.1.17 荔枝：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 515、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.18 番石榴：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 518、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.19 椰子果：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 490、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.20 蔓越莓：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GB 2762、GB 2763和国家食品安全要求的有关规定。
- 4.1.21 西瓜瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 584、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.22 哈密瓜瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合NY/T 427、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.23 西红柚瓣：应新鲜，无腐烂、无霉变、无污垢，成熟适度，无病虫害，应符合GB 2762、GB 2763和国家食品安全要求的有关规定。
- 4.1.24 白砂糖：应符合GB/T 317及GB 13104的规定。
- 4.1.25 生产用水：应符合GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	果实大小一致，无虫眼
色 泽	具有相应品种的色泽
滋、气味	具有本品应有的滋味与气味，无异味，无异臭
杂 质	无正常视力可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

续表 (2)

项 目	指 标
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.8
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.05
六六六 / (mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕 / (mg/kg)	≤ 0.05

#### 4.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU / g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群 / (CFU / g)	5	1	10	10 <sup>2</sup>

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0/25g	—

样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。按照本标准生产的产品及其生产加工过程中, 不添加和使用非食用物质。不滥用食品添加剂。

#### 4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 5.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

##### 5.2.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

##### 5.2.4 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

#### 5.3 微生物指标

##### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

##### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

##### 5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

##### 5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

##### 5.3.5 大肠埃希氏菌 0157: H7

按 GB 4789.36 规定的方法检验。

#### 5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

#### 6.2 组批与抽样

##### 6.2.1 组批

同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

##### 6.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

#### 6.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验两类。

#### 6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并附合格证方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群。

## 6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

## 6.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、

预包装产品包装标志内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，同时还应标明速冻、生制或熟制，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求及有关规定，产品采用密封包装，内包装应符合 GB 4806.7 及 GB 9683 的规定，包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 7.3 运输

冷冻产品应冷藏运输，箱内温度应保持-15℃以下，运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 7.4 贮存

7.4.1 本产品应贮存在-18℃的冷藏库内，库温波动不超过±2℃，不得与有毒、有害、有异味物品同库存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

7.4.2 产品应在低温条件下销售，柜内产品的温度不得高于-15℃。

保质期：在本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，-18℃条件下保质期为24个月。

---



