

《速冻即食水果》企业标准编制说明

一、标准编制的目的和意义

为了保证食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，按照《关于进一步规范辽宁省食品安全企业标准备案工作的通知（辽卫规〔2017〕1号）》要求，特制订了该产品的严于国家标准的企业标准，作为产品生产、检验、贮存和销售的依据。

二、标准起草的依据

本标准是根据 GB/T1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而编制的。标准编制的有关情况说明如下：

三、原、辅料购进入库验证验收

- 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。
- 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。
- 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 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 8 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。
- 9 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、GB2763和国家食品安全要求的有关规定。
- 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。
- 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。
- 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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

24、白砂糖：检验外观，应符合GB/T 317、GB 13104标准的要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

25、生产用水：应符合 GB 5749 标准的要求。

四、食品添加剂添加量：本产品不添加任何食品添加剂。

五、产品生产工艺：

本标准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。

六、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指标	企业标准 指标限量	引用标准名称	引用标准 指标限量
铅（以Pb计） / (mg/kg)	≤0.8 （严于国标）	GB 2762 食品中污染物限量	≤1.0
总砷（以As计） / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5
六六六 / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 2763食品中农药 药残留限量	≤0.05
滴滴涕 / (mg/kg)	≤0.05	GB 2763食品中农药	≤0.05

					残留限量				
镉（以Cd计） / (mg/kg)	≤0.05				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.05			
	采样方案 ^a 及限量					采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M		n	c	m	M
菌落总数/ (CFU / g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	SB/T 10379 速冻调制食品	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 / (CFU / g)	5	1	10	10 ²	SB/T 10379 速冻调制食品	5	1	10	10 ²
	采样方案及限量（若非指定， 均以 25g 表示）					采样方案及限量（若非指定， 均以 25g 表示）			
						n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—	GB29921 食品中致病菌限量	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB29921 食品中致病菌限量	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0/25g	—	GB29921 食品中致病菌限量	5	0	0/25g	—

七、参考的相关标准

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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 食品中农药残留最大限量

SB/T 10379 速冻调制食品

本标准的制定，符合本厂的生产状况，可操作性强，完全可以指导企业的生产、检验和销售。

单位名称：东港市方元食品厂

编制日期：2020年07月05日