

Q/DSY

东港市硕源食品有限公司企业标准

Q/DSY 0001S—2021

速冻浆果制品

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

东港市硕源食品有限公司 发布

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定制定本标准。

本标准参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准食品安全指标依据GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》、GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 14884—2016《食品安全国家标准 蜜饯》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准。其他指标和要求根据相关国家、行业标准及产品特点和实测情况制定。

本标准起草单位：东港市硕源食品有限公司。

本标准起草人：高志凯。

本标准属首次发布。

速冻浆果制品

1 范围

本标准规定了速冻浆果制品的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于分别以冷冻草莓、蓝莓、树莓、葡萄中的一种或两种以上浆果为主要原料，经预处理(或缓化)、切丁(或不切丁)，辅以白砂糖、饮用水，添加(或不添加)食品添加剂环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、胭脂红，经混合、灌装、封口、速冻制成的可直接食用的速冻浆果制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该注日期对应的版本适用于本文件；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 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.10 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 0157: H7/NM 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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖

CB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

CB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

NY/T 444 草莓

GH/T 1022 鲜葡萄

SB/T 10699 速冻食品生产管理规范

JF 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(2005)第75号令《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

将被冻产品迅速通过最大冰结晶区域，使其热中心温度达到-18℃以下的冻结过程。

4 产品分类

根据原辅料的不同，分为速冻草莓制品（草莓、饮用水、白砂糖）、速冻蓝莓制品（蓝莓、饮用水、白砂糖）、速冻树莓制品（树莓、饮用水、白砂糖）、速冻葡萄制品（葡萄、饮用水、白砂糖）、速冻调制草莓制品（草莓、饮用水、白砂糖、胭脂红、甜蜜素）、速冻混合浆果制品（草莓、树莓、饮用水、白砂糖）或（草莓、蓝莓、树莓、饮用水、白砂糖）。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 草莓

应冷冻良好，大小适中，成熟适度，风味正常，无严重畸形，无病虫害，无腐烂和其它污染变质现象，符合 NY/T 444、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2 蓝莓

应冷冻良好，大小适中，成熟适度，风味正常，无严重畸形，无病虫害，无腐烂和其它污染变质现象，符合 GB/T 27658、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.3 树莓

应冷冻良好，大小适中，成熟适度，风味正常，无严重畸形，无病虫害，无腐烂和其它污染变质现象。

象，符合 GB/T 27657、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.4 葡萄

应冷冻良好，大小适中，成熟适度，风味正常，无严重畸形，无病虫害，无腐烂和其它污染变质现象，符合 GH/T 1022、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.5 白砂糖

应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

5.1.6 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)

应符合 GB 1886.37 的规定。

5.1.7 胭脂红

应符合 GB 1886.220 的规定。

5.1.8 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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	具有本产品应有的色泽	取出冻结状态下的200g以上样品置于洁净白磁盘中，目测观察产品的色泽、组织形态和杂质情况，产品解冻后分别用品尝、嗅觉、目测检查其滋、气味和杂质
组织及形态	形状大小基本一致，表面无明显冰片、无腐烂、无变质	
滋味、气味	具有本品应有的滋、气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

5.3 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
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≤ 70	GB 5009.8
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

5.4 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	采样方案及限量 ^a （若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ≤	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0/25g	—	GB 4789.36
霉菌 ≤	50				GB 4789.15

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准及相关规定。

5.5.2 食品添加剂使用的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.8 农药残留最大限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.9 生产过程卫生要求

应遵守 GB 14881、GB/T 10699 的规定。按照本标准生产的产品，禁止使用非食用物质和超过保质期的原辅料、食品添加剂以及回收的产品生产加工食品。

5.10 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料、食品添加剂、包装材料与容器入库前应查验生产企业提供的生产许可证、检验合格报告，或由本企业抽样检验合格后，方可入库贮存。

6.2 组批

同一批原料、同一批投料、同一生产工艺、同一生产线、同一规格、同一种预包装产品为一组批。

6.3 抽样

同一批产品，抽样基数不少于 200 盒(袋)，不足 200 盒(袋)的按 200 盒(袋)计，采取随机抽样方法，每批产品随机抽取样品不少于 20 盒(袋)，净重不少于 2 Kg，样品等分两份，一份用于首次检验，一份留样用于复检。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品出厂前，应经本公司质检部门按本标准规定检验合格，出具合格检验报告，并在包装箱内(外)附有质量合格证方可出厂销售。

6.4.2 出厂检验项目：感官要求、总糖、净含量偏差、菌落总数、大肠菌群。

6.5 型式检验

6.5.1 型式检验项目为本标准的全部要求。

6.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 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、供应商有较大改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时或质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行质量仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 检验项目全部符合本标准的要求，判定该批产品为合格品。

6.6.2 微生物指标如不符合本标准的要求，即判定该批产品为不合格品不得复检，。其他检验项目如不符合本标准的要求，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，食品标签应清楚、完整、牢固，不易脱色，并标注贮存方法和食用方法。包装箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全国家标准及相应文件的规定。内包装为塑料容器，应符合 GB 4806.7 的规定。包装应牢固，封口应严密，保证正常情况下产品质量不受破坏。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

本产品采用冷藏专用车辆运输，温度应保持在一18℃以下。运输工具必须符合卫生要求，应清洁、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、摔跌、雨淋、日晒。产品严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运，防止化学污染。装卸时应轻拿轻放，防止物理机械损伤。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在通风、阴凉、干燥、清洁、卫生、无虫害、无鼠害的冷藏库内，库温应在-18℃度以下，库温波动不应超过±2℃。

7.4.2 产品不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混贮混放，禁止露天堆放。底层产品应有垫离，离地10cm以上，离墙10cm以上。

7.4.3 保质期：符合本标准的规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为18个月。

Q/DSY 0001S—2021