

Q/DSY 000IS—2020 速冻浆果制品

编 制 说 明

一、目的与作用

随着农业种植结构和市场需求的变化，辽宁省东港市已成为全国最著名的草莓等浆果生产基地，产品除随生产季节上市销售外，仍有大量浆果储存于众多企业的冷藏库中，需要开辟销售市场。近年来许多企业开始研发浆果加工产品，延长产业经济链。但其中速冻浆果制品（即食品）并无国家和行业标准，故本公司特制定企业标准《速冻浆果制品》（以下称本标准），以满足生产、检验、销售和申办食品生产许可的需要，并保障食品质量安全的要求。

二、本标准制定简要情况

本公司在建厂之前，就进行该产品市场调研，初步了解此种产品的生产工艺、配方以及主要技术指标和要求，而后聘请熟悉相关专业的人士起草企业标准文稿，又组织业内的技术人员讨论修改，并进行部分技术指标的检验验证，并上网公示征求社会意见，而后又经多次修改，最后形成了本企业标 Q/DSY 000IS—2020 速冻浆果制品。

三、主要安全指标和要求的制定依据

为确保食品质量安全，本标准认真贯彻执行食品安全国家标准：

1、真菌毒素限量要求，执行 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》的规定。

2、污染物限量要求，执行 GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》的规定。

3、致病菌和微生物限量要求，执行 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和 GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》的规定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准。

4、农药残留限量要求，执行 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。

5、食品添加剂使用要求，执行 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

6、生产加工原辅料执行相应食品安全国家标准、国家标准、行业标准的规定。

7、食品包装材料和容器要求，执行 GB 47086.7《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的规定。

8、预包装食品标签要求，执行 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

9、检验方法要求，执行相应食品安全国家标准的规定。

10、其它要求执行相应国家标准行业标准和国务院有关部门的规定。

11、本标准参照 GB/T1.1—2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

东港市硕源食品有限公司

邮箱：675678724@qq.com

联系人：高志凯 电话：13942566633