



412836S-2025

兰考县风谷农业科技有限公司企业标准

Q/FGSP 0001S-2025

# 速冻果蔬

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

兰考县风谷农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准主要指标参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米和调制食品》规定并结合产品生产实际制定。

本标准由兰考县风谷农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：兰考县风谷农业科技有限公司。

本标准主要起草人：赵荣、李吉。

本标准首次发布。

H N

Q B

# 速冻果蔬

## 1 范围

本标准规定了速冻果蔬的原辅料要求、技术要求、生产过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存要求，描述了检验方法。

本标准适用于以蔬菜(含食用菌)、水果主要原料，经清洗、预处理、分割(或不分割)、加热(或不加热)、杀菌(或不杀菌)、冷却(或不冷却)、打浆/泥(或不打浆/泥)、速冻、包装等工艺制成的速冻果蔬。

## 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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- 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
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局 第70号(2023) 《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 第102号(2007) 《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 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。(GB 31646中2.1)

### 3.2 生制品

冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

### 3.3 熟制品

冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

## 4 原辅料要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 蔬菜、水果应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 食用菌及其制品应符合GB 7096的规定。

4.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.4 其他原辅料应符合相应食品安全国家标准的规定。

## 5 技术要求

### 5.1 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	具有产品应有的色泽	按GB 19295表1的检验方法
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	
杂质	无肉眼可见外来有机或无机杂质	

### 5.2 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
米酵菌酸 <sup>a</sup> / (mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.189
*铅 (以Pb计), mg/kg	笋类 0.25	GB 5009.12
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定	
农药残留限量	应符合GB 2763的规定	
污染物限量	应符合GB 2762的规定	
<sup>a</sup> 适用于银耳及其制品。		
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定		

### 5.3 微生物限量

5.3.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

5.3.2 即食生制品和即食熟制品的微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非自定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

#### 5.4 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂、食品营养强化剂的品种和使用量应符合GB 2760、GB 14880的规定。食品添加剂的质量应符合相应食品安全国家标准及相关规定。

#### 5.5 净含量

5.1 按国家市场监督管理总局第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5.2 按JJF1070规定的方法检验。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 31646的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

同一原料、同一生产日期、同一品种的产品为一批。

##### 7.2 抽样

出厂检验数量以满足检验及留样需求为准。型式检验随机抽取同一批次不少于10个独立包装的样品,总量不少于1kg。8个独立包装用于检验,2个独立包装用于备查;分为两份作为检验样和备样。

##### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证明方能出厂。

7.3.2 产品每批次出厂检验项目为感官要求、菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)和净含量。

##### 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响到产品的质量时;
- c) 停产半年及以上恢复生产时;
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目包含本标准第5章规定的全部项目。

##### 7.5 判定规则

产品经检验,检验结果符合本标准要求的,则判定为该批产品合格。如有一项或一项以上指标不符合本标准要求的,允许从同批产品中加倍复检(微生物指标不得复检),复检结果还有不合格项,则判定该批产品为不合格品。对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

#### 8 标签、标志、包装、运输和贮存

##### 8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令第123号的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。应标明速冻、生制或熟制。

## 8.2 包装

包装容器与材料应符合相关国家标准和或行业标准的规定。包装完整，无损坏，无污染。

## 8.3 运输

运输工具应保持清洁，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混运。应符合GB 31605的规定。

## 8.4 贮存

库房应保持清洁，不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混贮。应符合GB 31605的规定。

## 编制说明

本标准适用于以蔬菜(含食用菌)、水果主要原料，经清洗、预处理、分割(或不分割)、加热(或不加热)、杀菌(或不杀菌)、冷却(或不冷却)、打浆/泥(或不打浆/泥)、速冻、包装等工艺制成的速冻果蔬。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

兰考县风谷农业科技有限公司