

Q/FLL

抚顺市乐乐食品有限公司企业标准

Q/FLL0006S-2023

冷冻水果（水果制品）

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

抚顺市乐乐食品有限公司

发布

前 言

本标准按照，GB/T1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》给出的规则制定。

本标准食品安全指标依据 GB2762-2022《食品安全国家标准，食品中污染物限量》、GB29921-2021《食品安全国家标准，食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由抚顺市乐乐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王水泉。

本标准属首次发布。

冷冻水果（水果制品）

1 范围

本标准规定的产品分类、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以新鲜梨（尖把梨、秋子梨、安梨、苹果梨、花盖梨、南果梨）、山里红，草莓其中一种或几种为原料，经挑选、清洗、蒸煮（90度水预煮8—10分钟、包装（真空袋）、冷冻（库温零下15—18度）等工艺制成的冷冻储存的冷冻水果（水果制品）。

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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检测 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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	食品安全卫生标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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/T 10650	鲜梨
NY/T 1076	南果梨
QB/T 4892	冷冻调制食品检验规则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局令第 75 号（2005）定量包装商品计量监督管理办法

国家质检总局令第 123 号（2009）食品标识管理规定

3 产品分类

按原料不同，可分为以下2类：

3.1 冷冻水果

A) 冷冻梨；

B) 冷冻山里红；

C) 冷冻草莓；

3.2 混合冷冻水果

4 要求

4.1 原辅材料

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1.1 鲜水果符合应符合：果实新鲜、饱满，成熟适度，肉质细，无明显的石细胞，呈该品种的自然色泽，无霉烂、病虫害及机械伤，应符合GB2762、GB2763规定。

4.1.2 草莓：应该符合NY/T444-2001的规定。

4.1.3 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	检验方法
色 泽	呈各原料本身固有的颜色	打开包装将被测样品置于洁 净的白色搪瓷盘中，在自然 光线下目视、鼻嗅、经解冻后口尝
滋 味	解冻后，具有该类产品应有的气味和滋味，无异味	
形 态	形状规则，大小均一、整齐	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	
冷冻质量	冷冻良好，无风干现象	
缺 陷	无杂质、病虫害，无漂烫过度、腐烂、揉烂、老化	
限 度	每批样品中，感官要求不合格率不超过 5%	

4.3 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
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.09	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.15
展青霉素 ^a ug/kg	≤ 50	GB/T 5009.185
^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品		

4.4 致病菌限指标

应符合表3的规定。

表3 致病菌指标

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可以接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.8 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。按JJF 1070规定方法测定。

4.9 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.10 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前需经本企业检验部门按相关标准检查验收，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一班次生产的、同一规格产品为一个批次。每批抽取一定数量的样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经企业质检部门按本标准逐批进行检验，检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

5.4 形式检验

5.4.1 形式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 形式检验每半年进行一次，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结果差异较大时；
- 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。

5.5 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。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定；

6.2 包装

内包装材料应符合 GB 9683 的规定。运输包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，不渗漏，并能保证产品质量不受破坏。

6.3 运输

运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨、防晒，严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

6.4 贮存

产品应贮存在-18℃以下冷库或冰柜内，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，保质期12个月。

《冷冻水果（水果制品）》企业标准编制说明

一、目的

由于《冷冻水果（水果制品）》无国家标准或行业标准，因此抚顺市乐乐食品有限公司根据《中华人民共和国食品安全法》、中国标准化法的规定制定《冷冻水果（水果制品）》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制定依据

本标准适用于以新鲜梨（尖把梨、秋子梨、安梨、苹果梨、花盖梨、南果梨）、山里红，草莓其中一种或几种为原料，经挑选、清洗、蒸煮（90度水预煮8—10分钟、包装（真空袋）、冷冻（库温零下15—18度）等工艺制成的冷冻储存的冷冻水果（水果制品）。

原料要求：

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

鲜水果符合应符合：果实新鲜、饱满，成熟适度，肉质细，无明显的石细胞，呈该品种的自然色泽，无霉烂、病虫害及机械伤，应符合GB2762、GB2763规定。

草莓：应该符合NY/T444-2001的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

新鲜梨（尖把梨、秋子梨、安梨、苹果梨、花盖梨、南果梨）→山里红→草莓→挑选→清洗→蒸煮（90度水预煮8—10分钟→包装（真空袋）→冷冻（库温零下15—18度）→成品冷冻水果（水果制品）。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准食品安全指示标准依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家标准，其他指标根据产品实际确定。

四、 附表：与现行有效参照的标准比

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合引用依据						
1	色 泽	呈各原料本身固有的颜色	呈各原料本身固有的颜色	Q/FLL0006S-2023 冷冻水果（水果制品）	符合						
2	滋 味	解冻后，具有该类产品应有的气味和滋味，无异味	解冻后，具有该类产品应有的气味和滋味，无异味	Q/FLL0006S-2023 冷冻水果（水果制品）	符合						
3	形 态	形状规则，大小均一、整齐	形状规则，大小均一、整齐	Q/FLL0006S-2023 冷冻水果（水果制品）	符合						
4	杂 质	无肉眼可见的外来杂质	无肉眼可见的外来杂质	Q/FLL0006S-2023 冷冻水果（水果制品）	符合						
5	冷冻质量	冷冻良好，风干现象	冷冻良好，风干现象	Q/FLL0006S-2023 冷冻水果（水果制品）	符合						
6	缺 陷	无杂质、病虫害，无漂烫过度、腐烂、揉烂、老化	无杂质、病虫害，无漂烫过度、腐烂、揉烂、老化	Q/FLL0006S-2023 冷冻水果（水果制品）	符合						
7	限 度	每批样品中，感官要求不合格率不超过 5%	每批样品中，感官要求不合格率不超过 5%	Q/FLL0006S-2023 冷冻水果（水果制品）	符合						
8	铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.09	≤0.1	GB2762	严于						
9	镉(以Cd计)/(mg/kg)	0.05	≤0.05	GB2762	符合						
10	展青霉素 ^a ug/kg	50	≤50	GB2761	符合						
11	致病菌限量	采样方案 a 及限量(若非指定,均以/25g 表示)		GB29921	符合						
		n	c			m	M	n	c	m	M
	沙门氏菌	5	0			0	-	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g			