

# Q/TTF

## 铁岭市唐府食品有限责任公司企业标准

Q/TTF 0001S—2024

### 速冻水果

2024-08-16 发布

2024-09-15 实施

铁岭市唐府食品有限责任公司 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本文件按 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》起草。

本文件食品安全指标主要依据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（即食果蔬制品）和产品实测值制定。其中铅的指标严于国家标准。

本文件由铁岭市唐府食品有限责任公司提出并起草。

本文件主要起草人：唐明。

本文件属首次发布。



# 速冻水果

## 1 范围

本文件规定了速冻水果的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以新鲜水果（包括榴莲、芒果、荔枝、红树莓、杨梅、苹果、梨、草莓、桃子、桑椹、李子等）或冷冻水果为原料，选择性添加辅料，经原料验收、分选、解冻或不解冻、去核或不去核、整形或不整形、配料或不配料、包装、速冻等工艺制作而成的速冻水果。

## 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 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理要求
- 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[2023年]第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 原国家质检总局（2009）第123号令《食品标识管理规定》

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 新鲜水果或冷冻水果：应成熟适中，果型正常，无病虫害，无腐烂霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定。

3.1.2 辅料：应符合相关规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	具有该产品应有色泽	取适量样品放入白瓷盘中，在光线充足的地方，观察色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量样品品尝滋味
组织形态	形态完好，质地良好，无黏连。结块	
滋、气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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 5009.15

### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
致病菌指标	采样方案 <sup>a</sup> 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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生利斯特思君	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 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。

### 3.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 31273的规定。

### 3.8 净含量

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的规定检验。

## 4 检验规则

### 4.1 入厂检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

### 4.2 组批与抽样

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验和备查的要求，样品分为2份，1份检验，1份备查。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品须经生产厂的企业检验部门按本标准规定的方法逐批进行检验，检验合格，并附上质量合格证明后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3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备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 4.5 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，可以在同批产品中加倍取样对不合格项进行复验，以复检结果为准。微生物、致病菌限量不得复检。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定，质量好应符合 GB 4806.7 的要求，封口严密，包装牢固。外包装应符合 GB/T 6543 的固定。

### 5.3 运输

运输产品时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。应使用清洁卫生的冷藏运输工具。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存在  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  的冷藏库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。严防雨淋，仓库内应设垫架及防鼠、防虫设施。

5.4.2 在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

---





