

Q/LHS

辽宁禾顺有机农业有限公司企业标准

Q/LHS 0001S-2024

速冻食品

2024-06-25发布

2024-06-26实施

辽宁禾顺有机农业有限公司发布

## 前 言

本标准按照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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》或 GB 31607《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量制定》，其中铅的指标严于国家标准。

本标准由**辽宁禾顺有机农业有限公司**提出并起草。

本标准主要起草人：辛忠珍

本标准为首次发布。

# 速冻食品

## 1 范围

本标准规定了速冻食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于分别以新鲜蔬菜（如胡萝卜、萝卜、地瓜、藕、土豆、黄瓜、大头菜、芥兰、西兰花、白花菜、大白菜、小白菜、豆角、菜心、香菇、平菇、红椒、黄椒、青椒、蒜苔、松花菜、菠菜、豌豆、毛豆、青刀豆等）、新鲜山野菜、生干坚果与籽类（花生等）、鲜玉米等中的一种为原料，经挑选、清洗、修整、成型等中的一种或几种工序，再经漂烫（杀青）、冷却、沥水、速冻、包装等工艺制成的速冻食品，缓化后可直接食用或二次加热后食用。

## 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 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 4789.4 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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1、2号修改单）  
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
 GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量制定  
 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令[2023]第70号《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 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 新鲜蔬菜、新鲜山野菜、生干坚果与籽类（如花生）、鲜玉米：应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合GB 5749 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	具有相应产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，闻其气味。加热试样后，用温开水漱口，品其滋味。
组织状态	具有相应产品应有的形状，外形完整，允许有少量碎屑，表面不结霜。	
滋味、气味	解冻后，具有相应产品应有的滋味、气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质	

#### 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) ≤	0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1 <sup>a</sup> /(μg/kg) ≤	20	GB 5009.22
注：a:仅限于速冻玉米（粒）、速冻花生		

#### 3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定

预包装产品微生物指标应符合表3的规定

**表 3 微生物限量**

项 目	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 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10

注：n-同一批次产品应采集的样品件数，c-最大可允许超出m值的样品数，m-致病菌指标可接受水平的限量值，M-致病菌指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

散装产品微生物指标应符合表4的规定

**表4 微生物指标**

指 标	限 量	检验方法
沙门氏菌 (/25g)	0	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌 (/25g)	0	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌 (CFU/g) ≤	1000	GB 4789. 10
蜡样芽胞杆菌 <sup>a</sup> (CFU/g) ≤	10000	GB4789. 14

注：a:仅适用于速冻玉米（粒）

### 3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.6 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070规定的方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 4.2 组批和抽样

以同一次投料、同一工艺、同一生产线、同一班次生产的同一规格产品为一批。每批产品中随机抽取满足检验量样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

#### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量。

#### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，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。

#### 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。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

产品标志应符合GB 7718、GB 28050的规定。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GB 4806.7的规定，销售包装应符合GB 23350的规定，运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

#### 5.3 运输

冷冻产品应冷链运输，箱内温度应保持-15℃以下。运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

#### 5.4 贮存

产品应放在-18℃以下冷冻库房内冷冻贮存，库温波动不超过±2℃，不得与有毒、有害、有异味物品同存放，底层产品应垫离，离地10cm以上，离墙20cm以上。

产品在-18℃或以下的贮存条件下，保质期以实物包装标签标注为准。