

ICS

XXX

团体标准

T/GZHPSPA 003-20XX

即食鲜果蔬

Ready To Eat Fresh Fruit and Vegetable

征求意见稿

2020-XX-XX 发布

2020-XX-X 实施

广州市黄埔区食品安全协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编制。

本标准由广州市黄埔区食品安全协会提出。

本标准由广州市黄埔区食品安全协会秘书处归口。

本标准起草单位：广州市黄埔区食品安全协会、珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司、广州百卡弗食品有限公司、广州市金鲜食品有限公司、。

承诺实施单位：广州百卡弗食品有限公司、广州市金鲜食品有限公司

本标准主要起草人：曾广勇，叶映朵，樊湘文，熊初林，文钰，苏宛玲。

本标准首次发布。

GZHPSPA

即食鲜果蔬

1 范围

本标准规定了即食鲜果蔬的定义分类、原料要求、产品指标、生产加工卫生要求、试验方法、检验规程等要求。

本标准适用于以新鲜水果或新鲜蔬菜（不适于鲜食的蔬菜除外）的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经预处理，清洗，分切或不分切，消毒，包装等加工而成的可直接食用的鲜水果和（或）蔬菜。

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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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 4789.4	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 4789.36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
GB 4789.38	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
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 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号	

3 定义和分类

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 即食鲜水果

以新鲜水果的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经预处理，清洗，分切或不分切，消毒，包装等加工而成的可直接食用的鲜水果。

3.2 即食鲜蔬菜

以新鲜蔬菜（不适于鲜食的蔬菜除外）的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂，经预处理，清洗，分切或不分切，消毒，包装等加工而成的可直接食用的鲜蔬菜。

4 原辅料要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜应新鲜，无腐烂，无霉变 符合 GB 2761，GB 2762，GB 2763 等规定。

4.1.2 新鲜水果应新鲜，无腐烂，无霉变 符合 GB 2761，GB 2762，GB 2763 等规定。

4.1.3 其他原料和辅料应符合相应标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求
外观	具有产品品种应有的外观特征
色泽	具有产品品种应有的色泽
滋味及气味	具有产品品种应有的滋味及气味，无异味
性状	具有产品品种应有的性状，无冻害
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标	
	即食鲜蔬菜	即食鲜水果
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.09 (新鲜蔬菜(芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外)) ≤ 0.15 (豆类蔬菜、薯类) ≤ 0.25 (芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜)	≤ 0.09 (新鲜水果(浆果和其他小粒水果除外)) ≤ 0.15 (浆果和其他小粒水果)
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	-
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05 (新鲜蔬菜(叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外)) ≤ 0.2 (叶菜蔬菜) ≤ 0.1 (豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外)) ≤ 0.2 (芹菜、黄花菜)	≤ 0.05
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.01	-
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.5	-
六六六(再残留量)/(mg/kg)	≤ 0.05	≤ 0.05 (柑橘类水果、仁果类水果、核果类水果、浆果和其他小型水果、热带和亚热带水果、瓜果类水果)
滴滴涕(再残留量)/(mg/kg)	≤ 0.05 (除胡萝卜以外蔬菜) ≤ 0.2 (胡萝卜)	≤ 0.05 (柑橘类水果、仁果类水果、核果类水果、浆果和其他小型水果、热带和亚热带水果、瓜果类水果)

其他农药残留限量	应符合GB 2763的规定
----------	---------------

- 4.4 微生物指标
应符合表3的规定

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠埃希氏菌 CFU/g	5	2	20	100
大肠埃希氏菌O157: H7/25g	5	0	0	-
沙门氏菌/25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌CFU/g	5	1	100	1000

备注1. 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；
2. n为同一批次产品应采集的样品数量；c为最大可允许超过m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

- 4.5 食品添加剂要求
食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的要求。

4.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定，从来料存储，生产到成品存储全程应在0-15℃的环境操作。

6 试验方法

6.1 感官检验

取约50g被测样品于洁净容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽及杂质；在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.2.4 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.5 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 大肠埃希氏菌

按 GB 4789.38 第二法规定的检测方法测定。

6.3.2 大肠埃希氏菌 0157: H7

按 GB 4789.36 规定的方法测定。

6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中第二法规定的方法测定。

6.4 净含量检验

按JJF1070规定的方法测定。

7 检验规程

7.1 原辅料入库检验

原辅料必须经企业质检部门按要求进行验收,合格后方可入库使用。

7.2 组批

同一生产日期、同一条生产线生产的同一品种的产品为一批。

7.3 抽样

在成品库内从每批产品随机抽取 8 个独立包装产品,2 个用于检验,6 个用于留样备用。

7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂前对产品进行检验,检验结果符合本标准要求的产品方可出厂。

7.4.2 感官要求、净含量为每批必检项目。

7.5 监测检验

4.4 中大肠埃希氏菌列监测检验,应每个月不少于1次。

7.6 型式检验

7.6.1 型式检验应不少于每半年进行一次,发生下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a. 新产品试制定型鉴定时;
- b. 更换主要设备时;
- c. 停产三个月或以上,重新恢复生产时;
- d. 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e. 食品安全监督检验机构提出要求时。

7.6.2 型式检验项目包括标准中 4.2、4.3、4.4、4.6 规定的全部项目。

7.7 判定规则

7.7.1 检验结果全部符合本标准要求,则判定该批产品合格;

7.7.2 检验结果微生物限量不符合本标准要求,则判定该批产品不合格,且不得复检;

7.7.3 检验结果中除微生物限量外的其他指标不符合本标准要求时,应重新按 7.3 抽样方案加倍取样复检,复检结果全部符合要求时,做合格评论。如复检仍有指标不符合本标准要求时,则整批产品不合格。