

团 体 标 准

T/DGGBS 001-2022

配送校园食材 鲜切果蔬

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

东莞市高埗商会 发布

前 言

本文件按照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》的规定编制。

本文件由东莞市高埗商会归口。

本文件起草单位：东莞市菜莞家净菜有限公司。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布时间：2022年X月X日。

配送校园食材 鲜切果蔬

1 范围

本文件规定了配送校园的鲜切果蔬的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以新鲜果蔬为原料生产的配送校园的鲜切果蔬。

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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
- JJF 1070 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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜切果蔬

以新鲜果蔬为原料，在清洁环境中经预处理、清洗、去皮（或不去皮）、切分（或不切分）、消毒、漂洗、去除表面水等处理，可以改变其物理形状但仍能保持新鲜状态，密封包装后经冷链贮运配送的定型包装果蔬产品。

3.2

即食

指无需经过烹调加热或其他方式杀菌，可直接入口食用的使用方法。

3.3

即用

指无需进一步清洗即可用来烹调加热的使用方法。和即食相比，即用需经过烹调加热或其他方式杀菌，方可入口食用。

4 产品分类

产品按使用方法分为即食和即用两种类型。

5 要求

5.1 原料要求

成熟度适宜，具有新鲜果蔬固有的色泽和风味，无腐烂、霉变和病虫害，无严重机械损伤，无肉眼可见外来杂质，并符合GB 2761、GB 2762及GB 2763的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
风 味	具有该产品应有的风味，无不良风味和异味
组织状态	具有该产品应有的质地，无腐烂，无冷冻害、病虫害等
外来污染物	无肉眼可见外来污染物和其它杂质

5.3 安全指标

5.3.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，其中，有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测应为阴性。

5.3.4 即食产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.4 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

5.5 净含量

定量包装产品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》的要求。

6 生产加工过程

即食鲜切果蔬生产加工过程应符合GB 31652的规定，即用鲜切果蔬生产加工过程应符合GB 14881的规定，基本生产工艺及设备见附录A。

7 试验方法

7.1 感官要求

取一定量样品，在自然光下，观察其色泽、组织形态等外观特征；鼻嗅、口尝方法检验产品风味；目测和手工触摸检验产品质地。

7.2 安全指标

7.2.1 真菌毒素限量按 GB 2761 的规定执行。

7.2.2 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

7.2.3 农药最大残留限量按 GB 2763 的规定执行，有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测按 GB/T 5009.199 的规定执行。

7.2.4 致病菌限量按 GB 29921 的规定执行。

7.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批及抽样方法

8.1.1 组批规则

同类、同一天连续生产的产品为一个检验批次。

8.1.2 抽样方法

袋（盒）装产品应抽取完整未开封的样品，抽样数量应符合下列规定要求：

——每日生产1 000袋（盒）以上，一日为一批，按照生产过程前期、中期、后期各取一件样品；

——产品净含量每袋（盒） ≥ 250 g，产品不足1 000袋（盒）的随机抽取一件样品；

——产品净含量每袋（盒） < 250 g，产品不足1 000袋（盒）的随机抽取两件样品。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品应经过生产企业的检验部门逐批检验合格并附质量检验合格证明后方可出厂。

8.2.2 出厂检验项目为标志、标签、感官、净含量、有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测。

8.2.3 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8.3 型式检验

8.3.1 正常生产时应底漆检验，出现下列情形之一时，应进行型式检验：

——正式生产时，如原料、工艺发生较大变化，可能影响到产品质量时；

- 停产时间长，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 新建厂投产或老厂转产时；
- 国家市场监督管理总局提出要求时。

8.3.2 型式检验项目为本文件第5章中的全部项目和标签。

8.3.3 判定规则：型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 标签应符合 GB 7718 的规定，并至少应有下列内容：食品名称、配料表、净含量、生产者的名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、产品标准代号。

9.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应安全、无污染，并符合 GB 4806.1 对食品接触材料及制品通用安全要求的规定。

9.2.2 包装应密封，必要时可采用气调包装。

9.2.3 外包装材料应清洁、坚固，防湿，有足够的耐压强度，便于装卸和运输。

9.3 运输

9.3.1 应采用冷藏车运输，车厢内应保持干燥、清洁、卫生，车厢内温度应控制在 0℃~4℃。

9.3.2 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运时应小心轻放。

9.3.3 运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止产品受到机械损伤和微生物污染。

9.4 贮存

9.3.4 成品仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施，温度应控制在 0℃~4℃。

9.3.5 产品不得接触墙面或地面，应间隔 20 cm 以上，堆放高度以提取方便为宜。

附 录 A

(资料性附录)

鲜切果蔬基本生产工艺和设备

鲜切果蔬基本生产工艺和设备见表A.1。

表A.1 鲜切果蔬基本生产工艺和设备

序号	基本生产工艺	生产设备	关键控制环节
1	原料挑选	分选机	废弃物管理
2	清洗消毒	不锈钢水槽、清洗机	消毒液种类及浓度、水温及消毒控制时间
3	去皮/去蒂/切制等	削皮机、切块机等截切设备	形状、大小、削切深度
4	漂洗	不锈钢水槽、清洗机	水的净化、软化、纯化
5	去除表面水分	甩干机、离心机等	时间、方式、温度指标
6	包装	半自动或自动定量包装机、生产日期打印装置、计量称重设备等	净含量
7	在线或成品金属检测	X光异物监控设备或金属检测设备	自动控制，按设备要求使用
8	成品贮藏	冷库	库体消毒、成品分类摆放、库温