

T/ZZBZ

团 体 标 准

T/ZZBZ 004-2024

速冻杨梅

IQF BAYBERRY

（征求意见稿）

2024 - XX - XX 发布

2024- XX - XX 实施

漳州市标准化协会

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》给出的规则起草。本文件主要技术指标参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、NY/T 2983《绿色食品 速冻水果》等规定制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由漳州市益泉食品有限公司提出。

本文件由漳州市标准化协会归口。

本文件起草单位：漳州市益泉食品有限公司、龙海市东海冷冻食品有限公司、漳州市天珍农产品有限公司、漳州市盈兆农业科技有限公司、漳州市标鑫标准化科技有限公司、漳州一鸣企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：涂改临、王国宾、赖敏男、林裕雾、林少强、陈志君、陈少芳、涂晓红、罗金梅、陈春芳。

本文件为首次发布。

# 速冻杨梅

## 1 范围

本文件规定了速冻杨梅（以下简称产品）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于以新鲜杨梅为原料，经糖水浸泡、速冻、包装等工序制成的速冻杨梅。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
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 4789.2 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
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 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范  
GB/T 317 白砂糖  
GB/T 191 包装储运图示标志  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
NY/T 2983 绿色食品 速冻水果  
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《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 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》  
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 定义

### 3.1 速冻

采用专用设备，在低温环境(低于-30℃)下，产品迅速通过最大冰晶区域，使被冻产品的热中心温度达到-18℃及其以下的冻结方法。

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 杨梅应新鲜，无霉变、无虫害。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他辅料应符合相应的食品安全要求。

##### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求                                                 |
|-------|-----------------------------------------------------|
| 形 态   | 同一品种或相似品种，具有该产品应有的形态，形态规则、大小均一、质地良好，无粘连、结块、结霜和风干现象。 |
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽。                                          |
| 滋味和气味 | 具有本品应有的气味及滋味，无异味。                                   |
| 杂 质   | 洁净，无果柄、叶片、沙粒、石砾及其他肉眼可见的外来杂质。                        |

##### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目             | 指 标    |
|-----------------|--------|
| 冻品中心温度，℃        | ≤ -18  |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.2  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.04 |

##### 4.4 微生物指标

- 4.4.1 致病菌应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。
- 4.4.2 微生物指标还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目          | 指 标   |
|--------------|-------|
| 菌落总数，CFU/g ≤ | 10000 |
| 大肠菌群，MPN/g ≤ | 3.0   |
| 霉菌，CFU/g ≤   | 50    |

4.5 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 4.5.2 食品添加剂的品种、范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 31273 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

在光线充足、无异味的环境中，将样品包装袋打开，观察色泽、嗅气味、品尝滋味，然后将试样置于洁净的不锈钢盘中检验其组织形态和杂质

6.2 理化指标

6.2.1 冻品中心温度

按 SB/T 10379 附录 A 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.3 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

#### 6.3.1 致病菌

按 GB 29921 规定的方法测定。

#### 6.3.2 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

#### 6.3.3 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

#### 6.3.4 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

### 6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附上产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目为感官要求、冻品中心温度、菌落总数、大肠菌群。

### 7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或用户提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 7.3 组批

在原辅料及生产条件基本相同的条件下，同一天或同一班组生产的产品为一批。生产不稳定或批量过大时，可划分为若干小批，作为检查批。

### 7.4 抽样方法和抽样数量

在同一检验批中随机抽取，每批抽取 10 个最小包装，样品分成 2 份，一份用于检验，

另一份留样备查；净含量抽样参照 JJF 1070 的规定。

## 7.5 判定规则

7.5.1 微生物指标中有项目不合格，则判定本批次产品不合格，且不得复检。

7.5.2 感官、理化、净含量等其他指标检测结果有不合格时，允许加倍抽样对该项目复检一次，如仍不合格，则判定该批次产品为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

### 8.2 包装

#### 8.2.1 包装材料

产品销售包装材料应采用洁净、无毒、无异味的塑料袋，其质量应符合有关卫生标准的要求。运输包装采用瓦楞纸箱，其质量应符合 GB/T 6543 的规定。出口产品的包装材料应符合进口国的相关规定。

#### 8.2.2 包装要求

产品包装封口必须牢固、严密，一定数量的袋装产品组成一箱，箱中应随带产品合格证，纸箱封口粘贴平整、严实。

### 8.3 运输

产品应采用冷链运输（-12℃以下），运输工具必须清洁、干燥，产品在运输中严防日晒、雨淋；不得与有腐蚀、有毒、易挥发、恶臭等物品混运；运输中禁止撞击、挤压、抛扔。

### 8.4 贮存

本产品应在-18℃以下贮存，按批次离地离墙 10 cm 以上，堆放在清洁、干燥、通风、阴凉的环境，堆放高度以包装受压不变形为限。不得在露天堆放或与有害物混放，不得受潮、受热。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，本产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

---