

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2983—2016

绿色食品 速冻水果

Green food—Quick-frozen fruit

2016-10-26 发布

2017-04-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：广东省农业科学院农产品公共监测中心、中绿华夏有机食品认证中心、农业部蔬菜水果质量监督检验测试中心(广州)、山东泰华食品股份有限公司。

本标准主要起草人：王富华、田岩、万凯、陈岩、赵晓丽、耿安静、张志华、陆莹、赵迪、马爱玲。

绿色食品 速冻水果

1 范围

本标准规定了绿色食品速冻水果的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和储存。
本标准适用于绿色食品速冻水果。

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 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 4789.10 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 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 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
 GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
 NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
 NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
 NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
 NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 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

速冻 quick frozen

采用专业设备,将被冻产品在低于 -30°C 的环境下,迅速通过最大冰晶区域,使其热中心温度达到 -18°C 以下的冻结方法。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 水果原料应符合相应绿色食品的要求。
 4.1.2 加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

4.1.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

4.2 生产过程

应符合 GB/T 31273 的规定。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形态	同一品种或相似品种,具有本品应有的形态,形态规则、大小均一、质地良好,无粘连、结块、结霜和风干现象	形态、色泽、杂质等外观特征,用目测法鉴定;气味用嗅的方法鉴定;滋味用品尝的方法鉴定
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外来杂质	

4.4 污染物限量

应符合食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计)	≤0.1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)	≤0.05	GB 5009.15

4.5 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数,CFU/g	≤10 000	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	≤3.0	GB 4789.3

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求,检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5 检验规则

申报绿色食品应按照 4.3~4.6 以及附录 A 所确定的项目进行检验,农药残留还应按照相应水果的绿色食品标准进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标签

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和储存

7.2.1 应符合 NY/T 1056 的规定。

7.2.2 应采用专用运输设备冷链输送,厢体在装载前应预冷到 $\leq 10^{\circ}\text{C}$,箱内产品温度应保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$,运输设备装卸时应采用“门对门”连接。

7.2.3 冷藏设备应具有降温、保温、除霜、温度遥测、温度自动控制等功能,储藏温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。



附 录 A
(规范性附录)
绿色食品速冻水果申报检验项目

表 A.1 和 A.2 规定了除 4.3~4.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应检验的项目。

表 A.1 食品添加剂项目

单位为克每千克

项 目	指 标	检验方法
抗坏血酸	≤5.0	GB 5009.86
阿斯巴甜	≤2.0	GB 5009.263

表 A.2 致病菌项目

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB 4789.36

注: *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* 为致病菌指标可接受水平的限量值;*M* 为致病菌指标的最高安全限量值。