

上海承祖食品有限公司

CZ/QBWJ-2021

关于印发《上海承祖食品有限公司即食蔬果企业标准》的通知：

经研究决定：同意发布上海市企业标准《即食蔬果》。

标准号为：Q/CZSP0001S-2021. 标准自 2021 年 11 月 30 日起实施。

特此通知！

附件：1. 上海市企业标准《即食蔬果》；
2. 上海市企业标准《即食蔬果》编制说明。

上海承祖食品有限公司
二〇二一年九月三十日



上海承祖食品有限公司企业标准

Q/CZSP0001S-2021

即食蔬果

2021-09-30 发布

2021-11-30 实施

上海承祖食品有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按照 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。

本标准由上海承祖食品有限公司提出；
本标准起草单位：上海承祖食品有限公司；
本标准主要起草人：苏若雨；
本标准为首次发布。

即食蔬果

1 范围

本标准规定了即食蔬果的术语和定义、技术要求、包装、标识、贮存、运输、保质期。

本标准适用于以新鲜的蔬菜、水果为原料，经预处理、清洗、切配或不切配、消毒、漂洗、去除表面水、密封包装等工艺，保持新鲜状态，经冷链配送的可直接入口产品，包括含与其隔离的、预包装沙拉酱等直接入口酱汁的组合包装产品。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 4789.38 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 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽孢杆菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 第 75 号（2005） 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标准。

即食蔬果

以新鲜的蔬菜、水果为原料，经预处理、清洗、切配或不切配、消毒、漂洗、去除表面水、密封包装等工艺，保持新鲜状态，经冷链配送的可直接入口产品，包括含与其隔离的、预包装沙拉酱等直接入口酱汁的组合包装产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料中的农药残留量应符合 GB 2763 的要求，其他污染物应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽。	取适量试样置于50ml烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味、无异味、异嗅。	
组织状态	外表及内部均无正常视力可见腐败和外来杂质。	

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	检验方法
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.13	GB 5009.227
^a 仅适用于加入色拉酱、食用油脂及其他含油脂类调味品等制成的色拉。		

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g表示）				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789. 2
大肠埃希氏菌	5	1	20	100	GB 4789. 38平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	20	100	GB 4789. 10平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 30
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
蜡样芽孢杆菌	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 14
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 6
大肠菌群	5	1	20	100	GB 4789. 3平板计数法
^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

净含量应符合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【2005】第 75 号）的规定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 同一生产日期、同一生产线、同一配方为一组批。

5.1.2 每组批随机抽取样品，数量应满足检验和留样的要求。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂应按本标准规定进行检验，检验合格方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量和标签。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验正常生产时每半年进行一次。有下列情形之一时，也应进行型式检验：

- a) 原料、工艺有较大改变；
- b) 停产三个月后，恢复生产时；
- c) 食品安全监督机构提出要求时；
- d) 新产品试制鉴定时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 其他可能影响产品质量的情况。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 产品检验结果中，如微生物指标不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其它指标如有不合格的，应在原批产品中加倍重新抽样（或采用留样）并对不合格项目进行复检，复检结果中如仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格品。

6 包装、标识、运输和贮存

6.1 包装、标识

6.1.1 即食蔬果应为预包装食品。

6.1.2 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的要求，并注明“即食”字样。

6.2 贮存、运输、保质期

6.2.1 即食蔬果应在 0℃-6℃条件下贮存和运输，产品运输时应用食品专用冷藏车。

6.2.2 在上述贮存条件下，自生产之日起，产品（根据不同品类）保质期≤5 天。

上海承祖食品有限公司企业标准《即食蔬果》编制说明

一、任务来源、食品性能特点、企业标准起草过程等有关情况

上海承祖食品有限公司是专门从事净菜加工的企业，根据市场需求，2019年起兴建即食蔬果系列生产项目。即食蔬果是以新鲜的蔬菜、水果为原料，经预处理、清洗、切配或不切配、消毒、漂洗、去除表面水、密封包装等工艺，保持新鲜状态，经冷链配送的可直接入口产品，包括含与其隔离的、预包装沙拉酱等直接入口酱汁的组合包装产品。

由于本产品的标准严于食品安全国家标准以及上海市地方标准，为贯彻《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》，本公司特制定本企业标准 Q/CZSP0001S-2021《即食蔬果》作为指导生产、销售过程中检验和判定产品质量的依据。

上海承祖食品有限公司通过多批次试生产、产品检验，并组织相关技术人员反复实践，分析统计，潜心研究，收集大量的相关资料，查询相关的国家标准、行业标准以及地方标准，于2021年9月起草完成了《即食蔬果》征求意见稿及编制说明。

二、企业标准编制原则。与现行的法律、法规、规章和食品安全国家标准、地方标准的关系及贯彻执行情况。

本标准的编制本着真实性、可行性、合法性等原则。

真实性：本标准中所述原辅料、工艺流程均按照本公司实际情况编写，同时提供的相关证件的复印件等资料均为真实可信，不掺假，不隐瞒。

可行性：企业根据经评审后修订的标准样稿，将样品送检验机构检测，各项

指标均高于或等于标准样稿拟定的数值，也验证了产品工艺的合理性。

合法性：本标准的编写格式符合 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》，且企业产品所使用的所有原料均是通过正规渠道合法购入，符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》的相关规定。同时食品添加剂的使用符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

本标准贯彻执行了《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》等法律法规及 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 5009.227《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的有关规定。

三、与相关国家标准、地方标准的比较情况

为提高本标准的科学性，本公司技术人员查阅了相关可参照的标准 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、DB 31/2012-2013《食品安全地方标准 色拉》的有关规定，并将本标准的食品安全质量指标与其进行比较，如表 1 所示：

表 1

项目	指标											
	本标准				DB 31/2012-2013				GB 29921-2021			
色泽	具有该品种应有的色泽				具有该品种应有的色泽				—			
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味、无异味、异嗅				具有该品种应有的滋味和气味、无异味、异嗅				—			
组织状态	外表及内部均无正常视力可见腐败和外来杂质				外表及内部均无正常视力可见腐败和外来杂质				—			
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤0.13				≤0.13				—			
农药残留	原料中的农药残留量应符合 GB 2763 的要求				原料中的农药残留量应符合 GB 2763 的要求				—			
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定				应符合 GB 2760 的规定				—			
污染物限量	应符合 GB 2762 的规定				应符合相应的食品安全标准及有关规定				—			
	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M	n	c	m	M	n	c	m	M
菌落总数	5	1	10 ⁵	10 ⁶	5	1	10 ⁵	10 ⁶	—			
大肠埃希氏菌	5	1	20	100	5	1	20	100	—			
金黄色葡萄球菌	5	1	20	100	5	1	20	100	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	5	0	0/25g	—	5	0	0/25g	—
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	5	0	0/25g	—	5	0	0/25g	—
蜡样芽孢杆菌	5	1	10 ³	10 ⁴	5	1	10 ³	10 ⁴	—			
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	—	—				5	0	0/25g	—
大肠菌群	5	1	20	100	—				—			
致病性大肠杆菌 0157	—				5	0	0/25g	—	—			

表 1 的比较结果表明：

本标准的感官指标、理化指标、农药残留、食品添加剂、污染物限量、微生物指标的要求与 DB 31/2012-2013 《食品安全地方标准 色拉》的要求相近，根据产品的特点增加了大肠菌群、致泻大肠埃希氏菌的指标要求。

本标准的致病菌的指标要求与 GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的要求相比：1. 调整了金黄色葡萄球菌的指标，本标准的金黄色葡萄球菌的限量值严于 GB 29921 的指标；2. 增加了蜡样芽孢杆菌的指标要求。

四、标准制定过程中所进行的必要的验证情况

在企业标准制定过程中，根据现有的生产工艺、生产设备条件，对产品进行了多批次的试生产，产品委托具有资质的检验机构进行检验，对感官指标、理化指标、微生物指标、致病菌指标、污染物限量等进行了必要的验证，按照所制定的标准要求进行了型式试验，检验结果均符合所编制标准的规定。表明标准的各项指标确定合理。

上海承祖食品有限公司企业标准《即食蔬果》起草工作组

二〇二一年九月