

# Q/PHT

## 攀枝花田野创新农业科技有限公司企业标准

Q/PHT0001S-2026

代替 Q/PHT0001S-2023

### 速冻果、蔬粒（块）

2026-04-01 发布

2026-04-20 实施

攀枝花田野创新农业科技有限公司 发布



## 前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准严格按照GB/T 1.1-《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

请注意本文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这些专利的责任。

本标准由攀枝花田野农业科技有限公司提出。

本标准主要起草人：彭泽兰、谢文萍。

本标准于2026年4月1日发布，2026年4月20日实施。

本标准自实施之日起代替Q/PHT0001S-2023。



## 速冻果、蔬粒（块）

### 1 范围

本文件规定了速冻果、蔬粒（块）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程中卫生要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜蔬菜和水果为原料，经原料验收、预处理（挑选、清洗、修整、去皮或不去皮、去核或不去核、分切或不分切）、速冻、杀菌或不杀菌、包装、冷冻保存等生产工艺制成的即食或非即食的速冻果蔬及其制品。

### 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/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 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 4789.1 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 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 4789.10 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 4789.30 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品国家标准 食品接触用复合材料及制品

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 食品中锡的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
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 预包装食品中致病菌限量  
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》  
国家市场监督管理总局令[2025]第100号《食品标识监督管理办法》

### 3 产品分类

#### 3.1 根据原料不同可分为

速冻水果、速冻蔬菜、速冻果蔬制品。

#### 3.2 根据食用方法的不同分为

即食食品类的果蔬块、果蔬丁、果蔬粒、果蔬片和非即食食品原料两类。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜果蔬：应新鲜成熟度好、无病虫害、无污染、无霉变。所选用的水果种类应符合国家有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合GB 5749的要求。

4.1.3 以上原辅料还应符合GB 2762、GB 2763 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有相应产品应有的色泽	取适量混合均匀的被测样品于干净的白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状,嗅闻鉴别香气,用温开水漱口,品尝其滋味。
状态	有本品固有的组织形态,无腐烂、变质	
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味与气味,无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

## 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12
镉(以Cd计), (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
展青霉素 <sup>a</sup> μg/kg	≤ 50 (仅限含苹果、山楂的产品)	GB 5009.185

## 5.4 微生物限量

非即时食品原料和即食食品应分别符合表3和表4的规定。

表3 非即时食品原料的微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注:样品的处理及采集按GB 4789.1执行。

表4 即时食品的微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>a</sup>	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB 4789.6

注:1.样品的处理及采集按GB 4789.1执行。  
2.a和b仅适用于去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品。  
3.致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 5.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070中规定执行。

#### 5.6 其他污染

应符合GB 2762的规定。按GB 2762中规定的方法进行测定。

#### 5.7 农药最大残留

应符合GB 2763的规定。按GB 2763中规定的方法进行测定。

#### 5.8 食品添加剂

5.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.8.2 食品添加剂的使用品种和使用限量应符合GB 2760的规定。

#### 5.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881及GB 31646的要求。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

#### 6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 6.3 出厂检验

产品出厂前，须经本企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。即食食品出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群；非即食食品检验项目为：感官要求、净含量。

#### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年至少进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要原料/工艺/设备影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 6.5 判定规则

6.5.1 所有检验项目结果均符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

6.5.2 微生物指标检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格品，且不得复检。

6.5.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准规定时，可在原批次产品中双倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准；复检后仍有1项及以上指标不符合本标准规定的，判定该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识监督管理办法》（国家市场监督管理总局令100号）的要求。

7.1.2 运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全国家标准的规定。产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，或采用复合材料包装，应符合GB 4806.13的要求，外包装材料为纸箱应符合GB/T 6543的要求。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

### 7.3 运输

运输标识应符合GB/T 191的规定，运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，防止污染，并有防雨防晒设施，堆放平稳，不得摔撞，运输工具的厢内温度应保持在-18℃或更低的温度，最高温度不得高于-12℃。

#### 7.4 贮存

应贮存在-18℃以下的冷藏库内,温度应控制在±2℃以内,运输过程中其温度上升应保持在最低限度,产品离地面高度不少于5cm,离墙距离不少于10cm,仓库应有防火、防虫、防鼠、防尘、防潮设施,不得与有毒、有污染的物品或有异味物品混存。

#### 8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下,产品保质期为24个月。

---