

ICS

X XX

备案号：××××-××××

NY

# 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

(报批稿)

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、运输和贮存。  
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

采用专用设备，将被冻产品在低于-30℃的环境下，迅速通过最大冰晶区域，使其热中心温度达到-18℃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

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤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	≤10000	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号要求,检验方法按JJF 1070规定执行。

## 5 检验规则

申报绿色食品应按照标准中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、运输和贮存

### 7.1 包装

应符合 NY/T 658 的规定。

### 7.2 运输和贮存

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”联接。

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

项目	指标	检验方法
抗坏血酸, g/kg	≤5.0	GB 5009.86
阿斯巴甜, g/kg	≤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	1000 CFU/g	GB 4789.10
大肠埃希氏菌0157: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。