

# 上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0016S-2022

## 即食蔬果、色拉

2022-08-01 发布

2022-08-08 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

## 前 言

依据上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，本标准参照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 食品中农药残留最大限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、SB/T 10753《沙拉酱》等标准制定了上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准《即食蔬果、色拉》。

本标准按 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》的规定编写。

本标准由上海清美绿色食品(集团)有限公司提出并起草。

本标准适用于上海清美绿色食品(集团)有限公司及其上海区域全资子公司(上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司)，地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宜春路201号，宣夏路666号1、2幢。

本标准主要起草人：沈建华、张慧、崔昭琴。

本标准为2022年8月首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本标准替代 Q/BBAJ0016S-2022《即食果蔬》。

本标准著作权归清美公司所有，

未经许可，不得转载。

# 即食蔬果、色拉

## 1 范围

本标准规定了即食蔬果、色拉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用以新鲜的蔬菜、水果为原料，经处理、清洗、切配、消毒、漂洗、去除表面水后配以（或不配以）食用油脂、色拉酱或其他调味品、禽蛋、肉制品、水产品等一种或多种组合而成经密封包装、金检等工艺、保持新鲜状态、冷链配送的可直接入口产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。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/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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 食品中农药残留最大限量
- 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 4789.4 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 26687 食品安全国家标准 复合食品添加剂通则
- 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 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GH/T 1341 鲜切果蔬
- NY/T 1987 鲜切蔬菜
- SB/T 10753 沙拉酱
- 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》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

#### 3.1 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。

#### 3.2 色拉

以新鲜的蔬菜、水果为原料，经处理、清洗、切配、消毒、漂洗、去除表面水后配以食用油脂、色拉酱或其他调味品、禽蛋、肉制品、水产品等一种或多种组合而成经密封包装、金检等工艺、保持新鲜状态、冷链配送的可直接入口产品。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 鲜切水果应符合 GH/T 1341 的规定。
- 4.1.3 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 4.1.4 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。
- 4.1.5 鲜切蔬菜应符合 NY/T 1987 的规定。
- 4.1.6 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

#### 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	检测方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取100克样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下或相当于自然光线下用视觉鉴别法鉴别，应具有产品应有的色泽、形态、不得有霉变及其他外来污染物。嗅闻、品尝，检查其气味和滋味，不得有酸败、油哈等异味。
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质。	

#### 4.3 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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	100000	1000000	GB 4789.2
大肠埃希氏菌	5	1	20	100	GB 4789.38平板计数
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10平板计数
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
副溶血性弧菌 <sup>b</sup>	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.6

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
<sup>b</sup> 仅限添加水产调味品的产品

#### 4.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.5 净含量

按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》执行。

#### 4.6 生产加工过程的卫生要求

符合 GB 14881 和有关卫生规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

### 6 检验规则

#### 6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠埃希氏菌。

#### 6.2 定期检验

即食蔬果：致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌）；最后班次生产的产品，每月检测不少于 1 次

### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每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) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时
- d) 长期停产后重新恢复生产时
- e) 国家质量监督机构提出要求时

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 6.4 组批

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

### 6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 800 克，其中 2 个作感官、理化，5 个微生物检验，1 个留样备用。

### 6.6 判定规则

检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格；如复检结果仍有一项不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 标签应符合 GB 7718、GB28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品出厂包装材料应符合 GB9683 和 GB 4806.7 的要求，其他材料也必须符合相关标准和规定的要求。包装应整齐美观、封口严密、无破损。

### 7.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合 1℃-5℃冷藏要求。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

7.4.3 即食果蔬产品应在 1℃-5℃贮藏、销售；色拉产品应在 0℃-4℃贮存、销售；

## 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，即食果蔬 1℃-5℃ 保质期不超过 5 天；色拉 0℃-4℃ 保质期不超过 5 天。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！