ICS 67.040
CCS X10

QB

中 华 人 民 共 和 国 轻 工 行 业 标 准

QB/T XXXXX—XXXX

即食鲜切蔬果

Ready-to-eat fresh-cut vegetables and fruits

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（报批稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中华人民共和国工业和信息化部　　发 布

工业和信息化部标准报批公示

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由中国轻工业联合会提出提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）归口。

本文件起草单位：食品行业生产力促进中心、北京农学院、上海亚太国际蔬菜有限公司、北京市裕农优质农产品种植有限公司、江苏雅仕保鲜产业有限公司、广东蒸烩煮创意料理食品有限公司、南京乐鹰商用厨房设备有限公司、深圳市标准技术研究院、嘉兴市食品药品与产品质量检验检测院、福建海西标准化技术服务事务所有限公司、中国食品工业（集团）有限公司、中食净化科技（北京）股份有限公司、农业农村部食物与营养发展研究所、秦皇岛市质量技术监督检验所、仲恺农业工程学院、福建康之味食品工业有限公司、干将新材料有限公司、中轻食品工业管理中心。

本文件主要起草人：陈湘宁、屠振华、常希光、蔡晓东、刘春岭、白金梁、杨肖飞、朱以琛、赖夏荣、温凯、屠斌华、刘慧君、王小丽、谭燕、冯霖、林影、古志华、刘锐萍、朱大洲、周宇东、薛磊冰、于芳、袁超、张林、白卫东、李刚、郑志军、周路明、吴方平、张帅、高鹏、李洋。

本文件为首次发布。

工业和信息化部标准报批公示

即食鲜切蔬果

1 范围

本文件规定了即食鲜切蔬果的术语和定义、原辅料要求、技术要求、生产加工过程、检验方法、检验规则以及标签、包装、贮存、运输和销售。

本文件适用于预包装即食鲜切蔬果产品的生产、检验和销售。

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 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 4789.30 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 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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切蔬果加工卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

即食 ready-to-eat

无需经过烹调加热或其他方式杀菌，可直接入口食用的使用方法。

[来源：NY/T 1987-2011，3.2，有修改]

3.2

即食鲜切蔬果 ready-to-eat fresh-cut vegetables and fruits

以新鲜的蔬菜、水果为原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、消毒、漂洗、护色或不护色、去除表面水、密封包装等工艺，保持新鲜状态，经冷链贮运销售的可直接入口食用的产品。

[来源：GB 31652-2021，2.1，有修改]

4 原辅料要求

4.1 原料

应符合相关产品的国家标准和行业标准的规定，原料蔬菜、水果的新鲜度应符合加工要求，并符合GB 2763的规定。

4.2 洗涤剂和消毒剂

应分别符合GB 14930.1 和GB 14930.2 的规定。

5 要求

5.1 感官要求

即食鲜切蔬果感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	新鲜不变色、无腐烂、无病虫害
颜色	符合该品种的颜色
质地	符合该品种质地、不萎蔫、无冻害
风味	符合该品种风味、无异味、无不良风味
杂质	无正常视力可见杂质

5.2 污染物限量

即食鲜切蔬果的污染物限量应符合GB 2762相应食品类别（名称）项下的限量指标。

5.3 微生物限量

即食鲜切蔬果的微生物限量应符合GB 29921及表2的规定。

表 2 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
大肠埃希氏菌/（CFU/g）	5	0	100	-
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-
注：n为同一批次产品应采集的样件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值 ；M为微生物指标最高安全限量值。				

5.4 食品添加剂使用限量

即食鲜切蔬果的食品添加剂使用限量应符合GB 2760的规定。

5.5 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 生产加工过程

6.1 加工操作规范应符合 GB 14881 和 GB 31652 的相关规定。

6.2 应合理设置消毒剂的浓度和消毒时间，消毒水温度应符合 GB 31652 的规定，并定时监控。

6.3 应定时监测末次漂洗水的消毒剂浓度，彻底漂洗，尽可能降低消毒剂残留。

7 检验方法

7.1 感官要求

将产品打开包装置于干净的白色瓷盘中，置于明亮处，目测检验品种特征、腐烂、冻害、病害、虫害,采用相应原料(正常)目视比较颜色;目视和用手触摸感受检查产品质地;鼻嗅、口尝方法检验检查产品风味。

7.2 大肠埃希氏菌

按GB 4789.38规定的方法测定。

7.3 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

7.4 净含量

按JJF 1070执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一天、同一工艺生产的同一类产品为一批。

8.2 抽样

出厂检验抽样时，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取，抽取样品数量应满足检验和留样的需求。型式检验抽样时，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取，抽取样品数量不少于5个独立包装，抽取样品总数量不少于2kg。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格后出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验，但大肠埃希氏菌应每天检验一次（大肠埃希氏菌检验中组批抽样要求可按企业相关管理文件规定执行），有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；
b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 国家质量监督机构提出要求时。

8.4.2 型式检验项目为第 5 章除食品添加剂外的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验项目符合本文件的规定时，则判为该批产品合格。

8.5.2 检验项目如有除微生物项目外，不符合本标准，允许从原批中加倍抽样进行检验，复验结果合格则判该批产品合格；复验结果如有再次出现不合格项目，则判该批产品为不合格。

8.5.3 微生物项目如有一项不符合本标准，则判为该批产品不合格，并且不允许复验。

9 标签、包装、贮存、运输和销售

9.1 标签

预包装产品标签应符合GB 7718的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。

9.2.3 产品可与有效隔离的独立密封包装的沙拉酱等酱汁、熟制动物源性产品（如畜禽肉、水产品）等组合包装。

9.3 贮存

产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，贮存温度应不高于5℃。

9.4 运输

产品运输工具应清洁、卫生、无异味；冷藏车内温度应不高于5℃；应不与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.5 销售

产品应在不高于5℃条件下进行销售。

工业和信息化部标准报批公示

参 考 文 献

[1] NY/T 1987-2011 农业行业标准 鲜切蔬菜

工业和信息化部标准报批公示