

ICS 67.080

CCS X 24

# 团体标准

T/JYNX 010—2023

## “揭农尚品”农产品 果蔬制品质量安全基础要求

‘JIE NONG SHANG PIN’ Agricultural Products

-- Quality safety requirement of fruit and vegetable products

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

揭阳市农业产业协会 发布

## 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。

本文件由揭阳市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：广东欧尚食品有限公司、普宁市和众农业开发有限公司、揭阳市农产品质量监督检验检测中心、广东省粤北食药资源利用与保护重点实验室、揭阳市农业产业协会、普宁市东昱食品有限公司、揭阳市吉垦绿色农产品有限公司、普宁市翼翼食品有限公司、揭阳市宏安食品有限公司、广东京溪园罐头食品有限公司、广东同享食品有限公司、揭阳市港荣食品发展有限公司、惠来县嘉喜食品有限公司、惠来县茗典食品有限公司。

本文件主要起草人：魏浩伟、余惠勤、叶咏仪、钟瑞敏、王锦红、张霞、单斌、张增榜、黄文辉、林汉炳、苏衍婷、倪瑾、陈志财、林晓林、詹泽民、史伟坚、陈彬、张益强。

本文件为首次发布。

# “揭农尚品”农产品 果蔬制品质量安全基础要求

## 1 范围

本文件规定了“揭农尚品”农产品 果蔬制品的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、标签、标志、包装、运输、贮存、管理要求以及售后服务。

本文件适用于“揭农尚品”农产品 果蔬制品的申报、评价和监督。

## 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 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 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌与酵母计数
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8956-2016 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 16325 干果食品卫生标准
- 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/T 10782-2021 蜜饯质量通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
- GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 11025 果脯类流通规范
- SB/T 11027 干果类果品流通规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 揭农尚品 jie nong shang pin

依托良好的生态环境和农产品资源，致力于打造优质、安全、有地方特色的揭阳农产品品牌。

### 3.2 产品分类

#### 3.2.1 蜜饯

以果蔬等为主要原料，添加(或不添加)食品添加剂和其他辅料，经糖或蜂蜜或食盐腌制(或不腌制)等工艺制成的制品，包括蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类等。[来源于 GB 14884 中 2.1]

#### 3.2.2 果干

以水果为主要原料，经去皮核（或不去皮核）、切片（或不切片）、漂烫（或不漂烫）和干燥等工艺加工的干制品或半干制品。

#### 3.2.3 其它

除果干、蜜饯、凉果、果脯、话化、果糕和果丹以外的即食果蔬干制或半干制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 一般要求

应执行 GB 2760 规定。

#### 4.1.2 食品原料

主要食品原料包括但不限于生产用水、鲜果、果干、蔬菜、食用盐、食糖、蜂蜜等，应执行 GB 14881-2013 中 7.2 规定。

#### 4.1.3 食品添加剂

应执行 GB 14881-2013 中 7.3 规定。

### 4.2 感官要求

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类产品应符合 GB/T 10782-2021 中 6.1 的要求。果干类产品应具有相应良好感官质量或符合相应企业标准的要求。

### 4.3 理化要求

果干类参照 GB 16325 或相应企业标准执行。蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类产品相应理化指标执行 GB/T 10782-2021 中 6.2 的要求。

### 4.4 安全要求

- 4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品类的规定。
- 4.4.2 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类产品的微生物限量还应符合表 1 的规定。
- 4.4.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

表 1 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
霉菌/(CFU/g)      ≤	50				GB 4789. 15
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 478. 24 执行。					

注：[来源于 GB 14884 中的 3.4.2]

- 4.4.4 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 4.4.5 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.6 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程卫生要求

加工场所以及生产加工过程的卫生要求均应符合 GB 14881 的有关规定。其中蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类产品加工场地还应符合 GB 8956-2016 第 5 章、第 6 章和第 8 章的规定。

6 标签、标志、包装、运输与贮存

6.1 标签、标志

- 6.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。
- 6.1.2 运输标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 产品包装用纸与塑料复合膜、袋应符合 GB/T 30768 的规定，包装坚实、完整、清洁、干燥，封口严密。
- 6.2.2 运输包装采用的纸箱应符合GB/T 6543 的规定，要求封口严密，捆扎牢固，坚固耐用，适合长途运输要求。

### 6.3 运输和贮存

干果类应符合SB/T 11027的要求；蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类和果丹类产品应符合SB/T 11025的要求。

## 7 管理要求

### 7.1 产品召回管理

7.1.1 应根据国家有关规定建立产品召回制度。

7.1.2 当发现产品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应立即停止生产和销售，并召回已上市销售的产品，记录告知经营者和消费者情况和召回情况。

7.1.3 对被召回的产品，视情况进行无害化处理或销毁；因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的产品，应采取便于向消费者明示的补救措施。

### 7.2 资质和品牌管理

对申请纳入“揭农尚品”农产品管理的果蔬制品，所涉及相应企业需提供的相关资质条件应符合《“揭农尚品”评价标准总纲》的要求。

## 8 售后服务

8.1 果蔬制品生产者应对产品进行出厂检验或委托检测，确保产品质量安全状况合格。

8.2 对质量检测合格的果蔬制品签发承诺达标合格证，与产品同行。

8.3 在本文件要求的生产、包装、贮存、运输和销售环节相应条件下，若产品出现质量问题，应立即开展产品追溯，实施下架、召回等应急措施，承担并落实相应的法律主体责任。

8.4 应建立客服电话、网络投诉平台等，由专人专线负责售后服务，及时解答客户的咨询和疑问。24小时内对客户的疑议作出响应。

---

### 参考文献

- [1] GB 16325-2005 干果食品卫生标准
- [2] 定量包装商品计量监督管理办法（（2023.3.16 公布））
- [3] 食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局令(2009)第 123 号)