

# 规 范 性 文 件

## “圳品”评价技术规范 果蔬初加工

Shenzhen quality food evaluation technical specification- Initial  
processing of fruits and vegetables

2023-10-31 发布

2023-12-31 实施

深圳市深圳标准促进会 发 布



目次

前言 ..... I

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 体系要求 ..... 2

5 初加工要求 ..... 2

6 包装贮藏和运输要求 ..... 4

7 追溯与召回 ..... 4

参考文献 ..... 6



## 前 言

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市品牌建设促进中心、深圳市深大国际认证有限公司、深圳万泰认证有限公司。

本文件主要起草人：王晓娅、郭靖婷、韩越、杨燕萍、种浩天、黄婷婷、洪万珊、珠娜、赵云龙、蒋青青、黄超林、吕晓旭、胡迅、潘登、张雪佳、黄文真。

本文件为首次制定。



# “圳品”评价技术规范 果蔬初加工

## 1 范围

本文件规定了“圳品”果蔬的初加工评价要求，包括组织体系要求、初加工要求、包装贮藏和运输要求及追溯与召回要求。

本文件适用于蔬菜、水果的“圳品”初加工环节评价。

## 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，仅所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 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 14891.5 辐照新鲜水果、蔬菜类卫生标准

GB 18524 食品安全国家标准 食品辐照加工卫生规范

DB 11/T 506 蔬菜初加工生产技术规程

SZS.TC.TS-2023-004 “圳品”评价技术规范 蔬菜

SZS.TC.TS-2023-005 “圳品”评价技术规范 水果

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 圳品

企业自愿申报，经评价合格，符合供深食品标准体系要求的食品和食用农产品。

### 3.2

#### 蔬菜

可作副食品的草本植物及少数可作副食品的木本植物。

[来源：SB/T 10029-2012，3.1]

### 3.3

#### 水果

指多汁且主要味觉为甜味和酸味、可食用的植物果实。

### 3.4

## 果蔬初加工

将一种或多种果蔬,进行修整、清洗、分选、切分或不切分、包装等的操作。

[DB11/T 506-2007, 3.1]

## 4 体系要求

组织应满足以下基本要求:

- a) 组织基本资质证照齐全、有效;
- b) 组织2年内无重大食品安全事故;
- c) 组织已获得有资质的第三方评价、检查或认证机构的有效证书(包括产品或体系认证证书),证书范围应覆盖产品及其住所、生产地址或经营场所;
- d) 如组织获得管理体系认证,应开展体系绩效评价,包括但不限于:目标考核、内部审核、管理评审,相关绩效评价应符合法律法规的要求;
- e) 申请产品属于水果、蔬菜的,种植还应符合SZS. TC. TS-2023-004 《“圳品”评价技术规范 蔬菜》或SZS. TC. TS-2023-005 《“圳品”评价技术规范 水果》。

## 5 初加工要求

### 5.1 基本要求

应满足以下基本要求:

- a) 初加工场地应远离城区、工矿区、交通主干线、工业污染源、生活垃圾场等,周围不应有可导致虫害大量滋生的场所,难以避免时应采取必要的措施;
- b) 生产经营主体应具有该初加工场地的合法使用权;
- c) 初加工场地具有完善的管理人员配置和管理制度;
- d) 初加工场地应建立相应的质量安全监测制度,并对产品进行定期监控。

### 5.2 原辅料管理

#### 5.2.1 原辅料采购

应明确所使用的辅料、助剂及包材清单和使用记录,建立途径及时跟踪国家对果蔬用辅料、助剂和包材的法规要求及变更信息。果蔬初加工原辅料采购应满足以下要求:

- a) 应建立、实施采购及供应商的管理制度,并保存记录;
- b) 应建立并及时更新食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料的合格供应商清单,原则上食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料的供应商应相对固定;
- c) 供应商资质证照和农产品承诺达标合格证等合格证明文件齐全、有效。对无法提供合格证明文件的食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料,应当依照食品安全标准进行检验。

#### 5.2.2 原辅料验收

果蔬初加工原辅料验收应满足以下要求:

- a) 应建立食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料验收标准;
- b) 果蔬原料应符合相应食品标准,应来自安全无污染的种植区域,应建立果蔬原料快检制度,具备相应的农残快速检测能力,验收时每批进行快速检测。



- c) 对有特殊加工时间要求的果蔬原料, 应明确从采摘、收购到进厂加工的时限。不得使用腐烂变质及有病虫害的果蔬原料;
- d) 农产品应具有农产品承诺达标合格证或相应合格证明文件, 进口原料必须持有入境货物检验检疫证明;
- e) 验收食品原辅料、食品添加剂、包装材料时, 应检查运输工具的卫生条件和维护情况。有温湿度要求的食品原辅料, 应检查运输工具的温湿度和产品的温度;
- f) 对于已经具有“圳品”、有机认证资质的原辅料, 验收时可直接采用查验原辅料资质证件的方式进行验收, 不必每批次进行快速检测。

### 5.2.3 原辅料储存

果蔬初加工原辅料储存应满足以下要求:

- a) 根据原辅料特点, 选择适宜的贮存条件, 必要时配备保温、保鲜、冷藏等设施, 并对存储温湿度进行监控、记录;
- b) 应建立仓库管理制度, 定期检查储存物料质量、卫生情况, 及时清理变质、过期的物料;
- c) 仓库环境保持整洁、卫生, 储存物料应离地存放, 与墙壁保持足够距离。应根据不同种类、不同材质或不同用途将物料分开存放, 标识清晰;
- d) 容易产生相互影响, 如催熟或导致腐败、变质的物料, 不应储存在一起;
- e) 如使用气调贮藏, 使用的气体应满足相应的食品安全标准要求。

## 5.3 过程控制

### 5.3.1 设施管理

应满足以下要求:

- a) 初加工场地应具备与预期生产目标相适应并得到良好维护的基础设施, 如原辅料储存、初加工、包装、成品储存等各环节的设施应配套。原料、成品储存库应有满足其功能的基本配套设施, 如控温设施;
- b) 应配备与生产能力相适应的设备、容器、工具等, 不得将其用于与果蔬初加工无关的用途。

### 5.3.2 生产工艺管理

应满足以下要求:

- a) 应建立初加工生产工艺文件或流程, 凡需加工整理的各种原料, 应经挑选、分拣等步骤, 去除黑斑点、碰伤、畸形、疤痕、腐烂等缺陷产品后方可投产;
- b) 加工过程不得添加各种合成色素, 其他清洗剂、保鲜剂、食品添加剂使用应符合国家相关标准要求或法律法规要求;
- c) 加工过程中接触果蔬可食用部位的生产用水、清洁用水, 不低于 GB 5749 标准要求;
- d) 经过辐照工艺处理的果蔬初加工品需满足 GB 14891.5 标准的要求, 辐照过程应控制辐照剂量, 不得超剂量辐照, 产品感官指标、理化指标应满足 GB 14891.5 标准要求, 从事辐照处理的人员应满足相应的辐照岗位能力和技能要求;
- e) 辐照处理过程如涉及外包机构, 应选择具有食品辐照处理资质的机构合作, 保留机构资质和相应的合作记录;
- f) 果蔬初加工品辐照加工过程应满足食品辐照加工卫生规范 GB 18524 标准要求。

### 5.3.3 防止交叉污染

应满足以下要求:

- a) 食品生产加工工艺流程设置应当科学、合理, 人流、物流分开通道, 满足食品加工卫生操作要求, 避免果蔬在存放、加工和传递中发生变质或交叉污染;
- b) 生产加工过程应当严格、规范, 采取必要的措施防止果蔬之间交叉污染或相互影响导致的变质与腐败;
- c) 生产设备、工器具的材质和设计应满足要求, 便于清洁、维护和减少交叉污染。

#### 5.3.4 废弃物处理

应满足以下要求:

- a) 废弃、次品果蔬及生产过程中产生的垃圾应分类收集, 妥善处理, 不得随意丢弃;
- b) 应妥善保管、标识和处理果蔬初加工过程中使用的化学品。

### 6 包装贮藏和运输要求

#### 6.1 包装要求

应满足以下要求:

- a) 果蔬初加工品的包装应符合相应的食品安全国家标准和包装材料卫生标准的规定;
- b) 包装标签、标识应符合农产品包装和标识管理办法或相关标准的要求, 涉及食品致敏原的应予以标识;
- c) 使用辐照工艺处理的果蔬初加工品, 标识应符合 GB 7718 中 4.1.11.1 和 GB 14891.5 的规定;
- d) 包装环节应保留相关记录。

#### 6.2 贮藏要求

应满足以下要求:

- a) 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所或分区域码放, 并有明确标识, 防止交叉污染;
- b) 对温度、湿度有特殊要求的果蔬应按规定条件储存, 且不得与有毒、有害物品混放;
- c) 应根据果蔬初加工品的数量、贮藏方式、包装单元规格等配置相应的贮藏设施设备, 贮藏设施、仪器、仪表、量具等应检验合格并定期校准或检定, 入库使用前应对设施和器具进行清洁和消毒;
- d) 果蔬初加工品入库前, 应将库房温湿度调至果蔬初加工品相应贮藏工艺要求的范围, 入库应保留文件化的记录;
- e) 香辛菜等品种间贮藏差异较大的、容易交叉污染的或挥发气味相互影响的不得贮藏在同一库内;
- f) 贮藏期应安排专人做好管理、检查、维护和记录, 确保贮藏期果蔬初加工品的品质;
- g) 出库应遵循先进先出原则, 并做好出库记录保留文件化信息。

#### 6.3 运输要求

应满足以下要求:

- a) 运输工具应洁净、严禁与有毒、有害、有异味的物品混运, 运输中应防雨、防潮、防爆晒;
- b) 应保留文件化信息, 包括产品的品名、产地、规格、等级、数量、流向、运输时间、温湿度参数等; 产品、标签与单据应相符。

### 7 追溯与召回

- 7.1 应建立产品可追溯体系，保持可追溯的生产全过程记录和可跟踪的生产批号系统。记录的保存期限不得少于二年。可追溯性记录应符合法律、法规及顾客要求。
- 7.2 应按相关法律、法规与标准要求建立产品召回程序，验证召回方案的有效性，并按规定予以记录。
-

## 参 考 文 献

- [1] GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- [2] GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- [3] NY/T 1778 新鲜水果包装标识 通则
- [4] SB/T 10029 新鲜蔬菜分类与代码
- [5] SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识