

ICS 67.080  
X 24



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 31273—2014

---

## 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范

Criterion of processing management for quick-frozen  
fruit and quick-frozen vegetable

2014-10-10 发布

2015-03-11 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准起草单位：杭州日新进出口有限公司、南通四方冷链装备有限公司、郑州亨利制冷设备有限公司、浙江新迪国际食品有限公司，浙江五芳斋实业股份有限公司、中国商业联合会标准中心。

本标准主要起草人：冀人玲、杨大波、黄杰、郭明涛、蒋焕召、汪宇舟、陈维、洪凰、张晨。

# 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范

## 1 范围

本标准规定了速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范的术语和定义、总则、文件要求、原料要求、厂房、设施和设备、人员要求、卫生管理、生产过程的控制和质量管理等的要求。

本标准适用于速冻水果和蔬菜的生产管理。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB/T 10470 速冻水果和蔬菜 矿物杂质测定方法

GB/T 10471 速冻水果和蔬菜 净重测定方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB/T 19001—2008 质量管理体系 要求

GB/T 25007—2010 速冻食品生产 HACCP 应用准则

SB/T 10699—2012 速冻食品生产管理规范

SB/T 10827 速冻食品物流规范

食品召回管理规定(国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号)

## 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**

将被冻产品迅速通过最大冰晶区域,使其热中心温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冻结过程。

### 3.2

**漂烫 blanching**

一种降低酶活性的热处理方法。

## 4 总则

4.1 企业应建立水果和蔬菜速冻加工质量管理体系,形成文件,予以实施,并持续改进。

4.2 企业应确定水果和蔬菜速冻加工质量管理体系的范围。该范围应规定所涉及的产品或产品类别、