



410345S-2018



河南省双洋食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2018

速冻蔬菜

2018-01-25 发布

2018-01-25 实施

河南省双洋食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省双洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张继堂。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜的甜玉米（脱粒）、胡萝卜（去皮）、芥苳菜、毛豆（去皮）、豆角、蚕豆（去皮）、豌豆（青豆）（去皮）其中的一种为原料，分别经挑选、清洗、70℃水漂洗、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。

2.1.2 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.3 芥苳菜、豆角应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.4 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.5 豌豆（青豆）应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.6 毛豆应符合 DB34/T1026 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	具有该产品应有的外形，无腐烂和霉变	取1袋样品放置洁净的白瓷盘中，在明亮处用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后，具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	速冻芥苳菜	速冻胡萝卜、速冻豆角、速冻蚕豆、速冻毛豆、	速冻甜玉米	

		速冻豌豆（青豆）			
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.01			GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.2	0.1	0.05	GB 5009.15
六六六（HCB），mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.05（除速冻胡萝卜外的其它产品） 0.2（限速冻胡萝卜）			GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB2762。					

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数(CFU/g)	≤	10000			GB 4789.2	
大肠菌群(MPN/g)	≤	0.3			GB 4789.3	
霉菌(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15	
沙门氏菌 (/25g)		5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)		5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。						

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括标签、净含量、感官要求、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

速冻蔬菜是以新鲜的甜玉米（脱粒）、胡萝卜（去皮）、荠荠菜、毛豆（去皮）、豆角、蚕豆（去皮）、豌豆（青豆）（去皮）其中的一种为原料，分别经挑选、清洗、70℃水漂洗、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家标准GB 2762的规定。

河南省双洋食品有限公司