



410071S-2018



博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK0006S-2018

---

# 速冻果蔬制品

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

博爱县隆升科技有限公司 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。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李国强。

H N

Q B

# 速冻果蔬制品

## 1 范围

本标准规定速冻果蔬制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水果（草莓、苹果、梨、枣、葡萄、香蕉、芒果、柠檬、桃、猕猴桃、柑橘、无花果、黑莓、蓝莓、树莓、菠萝、柚子、西瓜、杏、桃、李子、柿子、樱桃、山楂、杨梅）或新鲜蔬菜（大白菜、菠菜、胡萝卜、小白菜、芦笋、西兰花、甜菜根、南瓜、白花菜、青红椒、黄瓜、芹菜、豆角、葱、香菜、西葫芦、甘蓝、蒜苔、竹笋、洋葱、白萝卜、山药、番茄、茄子、冬瓜、土豆）为原料，经过挑选、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装工艺而成或者经过挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫、冷却、分选、速冻、包装工艺加工而成的速冻果蔬制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.2 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.3 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.4 小白菜应符合 DB51/T 430 的规定。
- 2.1.5 西兰花应符合 GB/Z 26586 的规定。
- 2.1.6 青红椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.8 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.9 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 香菜应符合 DB21/T1371 的规定。
- 2.1.12 西葫芦、南瓜符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.13 甘蓝应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.14 蒜苔应符合 SB/T 10887 的规定。
- 2.1.15 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.16 白花菜应符合 DB34/T 1778 的规定。
- 2.1.17 茄子、冬瓜、土豆豆角应新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂，符合 GB2763 规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 竹笋应符合 DB51/T501 的规定。
- 2.1.20 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.21 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.22 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.23 枣应符合 GB/T 22345 的规定。
- 2.1.24 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。

- 2.1.25 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.26 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.27 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.28 桃应符合 NY/T 586 的规定。
- 2.1.29 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.30 无花果应符合 DB51/T 1515 的规定。
- 2.1.31 黑莓应符合 DB32/T 1626 的规定。
- 2.1.32 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.33 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。
- 2.1.34 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.35 杨梅应符合 DB44/T 197 的规定。
- 2.1.36 樱桃、柿子、李子、桔子、红莓应新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂，符合 GB2763 规定。
- 2.1.37 柚子应符合 DB51/T 1349 的规定。
- 2.1.38 西瓜应符合 SB/T10062 的规定。
- 2.1.39 杏应符合 NY5112 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	指标	检验方法
色泽	具有各类果蔬速冻后固有的色泽。	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
性状	固体，形态大小均匀；无腐烂，无变质。	
滋味、气味	具有各类果蔬应有的滋味与气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
冷冻质量	冷冻良好，无粘连、结块、结霜和风干现象	

## 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
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
*铅(Pb), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定；		

## 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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	-	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 b 仅适用于未熟制果蔬制品。					

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水果（草莓、苹果、梨、枣、葡萄、香蕉、芒果、柠檬、桃、猕猴桃、柑橘、无花果、黑莓、蓝莓、树莓、菠萝、柚子、西瓜、杏、桃、李子、柿子、樱桃、山楂、杨梅）或新鲜蔬菜（大白菜、菠菜、胡萝卜、小白菜、芦笋、西兰花、甜菜根、南瓜、白花菜、青红椒、黄瓜、芹菜、豆角、葱、香菜、西葫芦、甘蓝、蒜苔、竹笋、洋葱、白萝卜、山药、番茄、茄子、冬瓜、土豆）为原料，经过挑选、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装工艺而成或者经过挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫、冷却、分选、速冻、包装工艺加工而成的速冻果蔬制品。

鉴于目前尚食无国家标准和行业标准，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》有关规定，参照 NY/T 1406-2007 《绿色食品 速冻蔬菜》、GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

博爱县隆升科技有限公司

2017年12月01日