



410529S-2018



河南链多多食品有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2018

---

# 速冻蔬菜、食用菌及海带

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

河南链多多食品有限公司 发布

## 前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由河南链多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张会会、吕杰、杨园园、戚宪强、李广要、赵闯、李永恒、孟庆华、王玉敏。

H N

Q B

# 速冻蔬菜、食用菌及海带

## 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜、食用菌及海带的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以新鲜香菇、杏鲍菇、平菇、草菇、金针菇、猴头菇、茶树菇、木耳、菜豆、豌豆、黄瓜、甜椒、蒜薹、豇豆、番茄、大白菜、大蒜、马铃薯、胡萝卜、甜玉米、芹菜、青甘蓝、莴笋、油麦菜、香菜、茼蒿、苦苣、上海青、红薯叶、芝麻叶、芥菜、鸡毛菜、香葱、萝卜、四季萝卜、牛蒡根、青花菜、扁豆、刀豆、甜豆、芦笋、菠菜、花椰菜（花菜、西兰花）、山药、香芋、洋葱、姜、槐花、香椿、莲藕、海带为原料，添加或不添加（食用盐、柠檬酸、氯化钙），经挑选、清洗、分切、漂烫、冷却、速冻、包装等工艺加工而成非即食的速冻制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇、杏鲍菇、平菇、草菇、金针菇、猴头菇、茶树菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 菜豆应符合 NY/T 1062 的规定。
- 2.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.4 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.5 甜椒应符合 GB/T 26431 的规定。
- 2.1.6 蒜薹应符合 GH/T 1192 的规定。
- 2.1.7 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.8 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.9 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.10 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.11 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.13 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.14 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.15 青甘蓝应符合 NY/T 583 的规定。
- 2.1.16 莴笋、油麦菜、香菜、上海青、红薯叶、芝麻叶、芥菜、鸡毛菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.17 茼蒿应符合 NY/T 5218 的规定。
- 2.1.18 苦苣应符合 FFV-22 的规定。
- 2.1.19 香葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.20 萝卜、四季萝卜应符合 SB/T 10159 的规定。

- 2.1.21 牛蒡应符合 DB11/T 912 的规定。
- 2.1.22 青花菜应符合 NY/T 941 的规定。
- 2.1.23 扁豆、刀豆、甜豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 2.1.24 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.25 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.26 花椰菜（花菜、西兰花）应符合 NY/T 962 的规定。
- 2.1.27 山药应符合 NY/T 1065 的规定。
- 2.1.28 香芋应符合 DB43/T 177 的规定。
- 2.1.29 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.30 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.31 槐花、香椿应符合 NY/T 1326 的规定。
- 2.1.32 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.33 海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.34 氯化钙符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.37 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 感官指标

项目	指标	试验方法
性状	具有蔬菜制品正常的外形，无腐烂和霉变	取 1 袋被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，应符合表 1 的规定。
色泽	具有各类速冻蔬菜固有的色泽	
气味和滋味	解冻后，具有各类速冻蔬菜特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
	速冻食用菌及速冻藻类	速冻叶菜、速冻芹菜	速冻豆类蔬菜、速冻块根和块茎蔬菜、速冻茎蔬菜	速冻其他蔬菜	
铅*(以 Pb 计),mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12

镉(以Cd计),mg/kg	≤	0.5	0.2	0.1	0.05	GB 5000.15
总汞(以Hg计),mg/kg	≤	0.1	0.01			GB 5009.17
总砷(以As计),mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
铬(以Cr计),mg/kg	≤	-	0.5			GB 5009.123
六六六(HCB),mg/kg	≤	-	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT),mg/kg	≤	-	0.05; 0.2(限胡萝卜)			GB/T 5009.19
敌敌畏,mg/kg	≤	-	0.2; 0.5(限结球甘蓝、萝卜、大白菜)			NY/T 761
杀螟硫磷,mg/kg	≤	-	0.5; 0.2(限结球甘蓝)			NY/T 761
甲胺磷,mg/kg	≤	-	0.05; 0.1(限萝卜)			NY/T 761
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762.						

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881、GB/T 31273 和 SB/T 10699 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于是以新鲜香菇、杏鲍菇、平菇、草菇、金针菇、猴头菇、茶树菇、木耳、菜豆、豌豆、黄瓜、甜椒、蒜薹、豇豆、番茄、大白菜、大蒜、马铃薯、胡萝卜、甜玉米、芹菜、青甘蓝、莴笋、油麦菜、香菜、茼蒿、苦苣、上海青、红薯叶、芝麻叶、芥菜、鸡毛菜、香葱、萝卜、四季萝卜、牛蒡根、青花菜、扁豆、刀豆、甜豆、芦笋、菠菜、花椰菜（花菜、西兰花）、山药、香芋、洋葱、姜、槐花、香椿、莲藕、海带为原料，添加或不添加（食用盐、柠檬酸、氯化钙），经挑选、清洗、分切、漂烫、冷却、速冻、包装等工艺加工而成非即食的速冻制品。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 GB/T 31273《速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范》等有关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

食用盐、柠檬酸、氯化钙均作为加工助剂。

河南链多多食品有限公司