



411039S-2018



河南由甲田农业科技有限公司企业标准

Q/HYNK 0001S-2018

速冻果蔬

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

河南由甲田农业科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由河南由甲田农业科技有限公司提出。
本标准主要起草人：秦秀丽，徐桂峰。

H N

Q B

速冻果蔬

1 范围

本标准规定了速冻果蔬的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜甜玉米、芋头、红薯、青豆、毛豆、西兰花、芥菜、胡萝卜、花生、芦笋中的一种为原料，经挑选、清洗、脱粒或(切段、块)、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装工艺加工而成的非即食速冻果蔬。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜甜玉米、芋头、红薯、青豆、毛豆、西兰花、芥菜、胡萝卜、花生、芦笋应新鲜、色泽正常、无污染、无腐烂、无病虫害，并符合 GB2762 和 GB2763 的要求。

2.1.2 生产用水应符合 GB5749 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	外形完整, 具有该品种应有的形态。	取样品50g置于清洁的取样盘中, 用目测首先检查性状、色泽、杂质, 待自然解冻后进行品尝滋味, 嗅其气味
色泽	色泽均匀, 具有该品种应有的色泽。	
气味	具有该品种应有的气味, 无异味	
滋味	具有该品种应有的滋味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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
铅* (以Pb计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总砷 (以As计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
六六六, mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762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				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
a采样方案应符合GB 4789. 1的规定。					

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

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、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

速冻果蔬以新鲜甜玉米、芋头、红薯、青豆、毛豆、西兰花、芥菜、胡萝卜、花生、芦笋中的一种为原料,经挑选、清洗、脱粒或(切段、块)、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装工艺加工而成非即食的产品。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 NY/T1406《绿色食品速冻蔬菜》、GB19295《速冻面米制品》制定本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了速冻果蔬的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南由甲田农业科技有限公司

H N

Q B