



411332S-2018



虞城县鼎羊羊食品厂企业标准

Q/YDS 0002S-2018

速冻果蔬

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

虞城县鼎羊羊食品厂 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。

本标准由虞城县鼎羊羊食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李安全。

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、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）、芥苳菜、上海青、毛豆(去皮)、豌豆（青豆）（去皮）、花椰菜（西兰花）、黄桃（去皮、开瓣）其中的一种为原料，分别经挑选、清洗、分切或不分切、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬。

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 上海青、芥苳菜应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.3 毛豆应符合 DB37/T 1643 的规定。

2.1.4 花椰菜（西兰花）应符合 NY/T 962 的规定。

2.1.5 黄桃应符合 NY/T 424 的规定。

2.1.6 豌豆（青豆）应符合 GB/T 10460 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，品气滋味，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

	指 标	

项 目	速冻芥荠菜、上海青	速冻毛豆、速冻花椰菜（西兰花）、速冻豌豆（青豆）	速冻甜玉米	速冻黄桃	检验方法	
						速冻毛豆、速冻豌豆（青豆）
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	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	0.05	GB 5009.15
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			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。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：净含量及允许短缺量、感官要求、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

速冻果蔬是以新鲜的甜玉米（脱粒）、芥菜、上海青、毛豆(去皮)、豌豆（青豆）（去皮）、花椰菜（西兰花）、黄桃（去皮、开瓣）其中的一种为原料，分别经挑选、清洗、分切或不分切、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬。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。

虞城县鼎羊羊食品厂

H N

Q B