



416801S-2020



宁陵县华源速冻食品有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2020

速冻果蔬制品

2020-11-18 发布

2020-11-18 实施

宁陵县华源速冻食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由宁陵县华源速冻食品有限公司提出。

本标准起草单位：宁陵县华源速冻食品有限公司。

本标准主要起草人：张其仁、于吉昌。

本标准自实施之日起代替 Q/NHS 0001S-2018。

H N

Q B

速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜水果（甜玉米、花生、毛豆、青豆、豌豆、蚕豆、土豆、芋头、黄秋葵、槐花、胡萝卜、黄桃）中的一种或几种为主要原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、分切或不分切、清洗、漂烫（除花生外）或笼蒸（适用于花生）、冷却、沥水、速冻，少量添加或不添加腰果、速冻虾仁、松籽仁、速冻鸡胸肉丁、速冻免洗花甲肉、银耳（清洗、漂烫）、大枣、枸杞中的一种或几种，再经混合或不混合、包装而成的非即食类速冻果蔬制品。

按原料种类的不同可分为单一型速冻果蔬制品、混合型速冻果蔬制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甜玉米、花生、毛豆、青豆、豌豆、蚕豆、土豆、芋头、黄秋葵、槐花、胡萝卜、黄桃、应新鲜饱满、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 速冻虾仁应符合 SB/T 10379 和 GB 10136 的规定。

2.1.4 松籽仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 速冻鸡胸肉丁应符合 SB/T 10379 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 速冻免洗花甲肉应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.7 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品于洁净的白瓷盘上,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质,待自然解冻后,按食用方法品尝其滋味,嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	解冻后具有产品应有的气味、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
铅* (以Pb计), mg/kg ≤	速冻芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜	0.25	GB 5009.12
	速冻豆类蔬菜、薯类	0.15	
	其他速冻果蔬制品 (速冻芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外)	0.08	
镉 (以Cd计), mg/kg ≤	速冻叶菜蔬菜	0.2	GB 5009.15
	速冻豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜	0.1	
	其他速冻果蔬制品 (速冻叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜除外)	0.05	
总汞 (以Hg计), mg/kg ≤	速冻水果制品除外	0.01	GB 5009.17
总砷 (以As计), mg/kg ≤	速冻水果制品除外	0.4	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg ≤	速冻水果制品除外	0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg ≤	20.0		GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 指标适用于以玉米、花生为主要原料的产品。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜水果（甜玉米、花生、毛豆、青豆、豌豆、蚕豆、土豆、芋头、黄秋葵、槐花、胡萝卜、黄桃）中的一种或几种为主要原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、分切或不分切、清洗、漂烫（除花生外）或笼蒸（适用于花生）、冷却、沥水、速冻，少量添加或不添加腰果、速冻虾仁、松籽仁、速冻鸡胸肉丁、速冻免洗花甲肉、银耳（清洗、漂烫）、大枣、枸杞中的一种或几种，再经混合或不混合、包装而成的非即食类速冻果蔬制品。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 31646《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》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 的规定。

宁陵县华源速冻食品有限公司