



416805S-2020



浙川县富汇源农产品购销有限公司企业标准

Q/XFHY 0001S-2020

速冻蔬菜

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

浙川县富汇源农产品购销有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》编写。

本标准由浙川县富汇源农产品购销有限公司提出并起草。

本标准起草人：周建长。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芥菜、蒲公英叶、芥菜、槐花、香椿、小油菜（上海青）、芦笋、芝麻叶、小茴香、苋菜、马齿苋、新鲜甜玉米、红薯、紫薯、青豆、胡萝卜、新鲜花生、菜薹、南瓜、花菜、莲菜、四季豆、黄秋葵中的一种为原料，经原料预处理、挑拣、清洗、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

按原料不同可分为：速冻芥菜、速冻蒲公英叶、速冻芥菜、速冻槐花、速冻香椿、速冻小油菜（上海青）、速冻芦笋、速冻芝麻叶、速冻小茴香、速冻苋菜、速冻马齿苋、速冻甜玉米、速冻红薯、速冻紫薯、速冻青豆、速冻胡萝卜、速冻花生、速冻菜薹、速冻南瓜、速冻花菜、速冻莲菜、速冻四季豆、速冻黄秋葵。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芥菜、芥菜应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.2 槐花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.3 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。

2.1.4 蒲公英叶、香椿、小油菜（上海青）、芝麻叶、小茴香、苋菜、马齿苋、新鲜甜玉米、红薯、紫薯、青豆、胡萝卜、新鲜花生、菜薹、南瓜、花菜、莲菜、四季豆、黄秋葵应符合清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，解冻后，观察其解冻状态，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有原蔬菜品种应有的风味、无异味、无纤维感	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	味
-----	-----------	---

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 ≤	0.28 (仅限叶类、芸薹类蔬菜)	GB 5009.12
	0.18 (仅限豆类、薯类蔬菜)	
	0.08 (仅限叶类、芸薹类、豆类、薯类蔬菜之外的产品)	
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.5 (仅限花生)	GB 5009.15
	0.1 (仅限豆类、块根、块茎、茎类蔬菜)	
	0.2 (仅限叶类蔬菜)	
	0.05 (除叶类、豆类、块根、块茎、茎类蔬菜之外的产品)	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	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
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg ≤	20	GB 5009.22
六六六 (HCH), mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于速冻花生。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芥菜、蒲公英叶、芥菜、槐花、香椿、小油菜（上海青）、芦笋、芝麻叶、小茴香、苋菜、马齿苋、新鲜甜玉米、红薯、紫薯、青豆、胡萝卜、新鲜花生、菜薹、南瓜、花菜、莲菜、四季豆、黄秋葵中的一种为原料，经原料预处理、挑拣、清洗、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。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，参照相关标准要求，制订了本企业标准，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。

浙川县富汇源农产品购销有限公司

H N
Q B