



416990S-2020



河南鑫都速冻食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2020

速冻蔬菜

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

河南鑫都速冻食品有限公司 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。

本标准由河南鑫都速冻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：裴晓红。

本标准自发布之日起替代：Q/HXS 0001S-2018，备案号：413440S-2018。

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。

本标准适用于以新鲜的芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、青豆角、西兰花、南瓜、紫薯、红薯、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜薹、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、90℃~98℃水漂烫或蒸制、冷却、挑选、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

根据所用原料不同产品可分为：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜的芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、青豆角、西兰花、南瓜、紫薯、红薯、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜薹、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 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，置于洁净的白瓷盘上，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，温开水漱口品尝其滋味，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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
*总砷（以As计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	除a、b以外的产品	≤ 0.1	GB 5009.12
	^a 芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜	≤ 0.3	
	^b 豆类蔬菜、薯类	≤ 0.2	
镉（以Cd计），mg/kg	除a、b以外的产品	≤ 0.05	GB 5009.15
	^a 叶菜蔬菜	≤ 0.2	
	^b 豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	≤ 0.1	
铬（以Cr计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg		≤ 0.01	GB 5009.17
注：*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜的芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、青豆角、西兰花、南瓜、紫薯、红薯、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜薹、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、90℃~98℃水漂烫或蒸制、冷却、挑选、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》的规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鑫都速冻食品有限公司