412422S-2021

南阳源江食品有限公司企业标准

Q/NYJ 0001S-2021

速冻果蔬制品

2021-10-09 发布　　2021-10-09 实施

南阳源江食品有限公司 发布

前　言

本标准由南阳源江食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘玉珍。

HNQB

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。

本标准适用于以鲜甜玉米、芋头、红薯、青豆、毛豆、西兰花、荠菜、胡萝卜、花生、芦笋、竹笋、莲藕、萝卜中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、脱粒或切制、调配混合或不调配混合、漂烫或蒸煮、冷却、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻果蔬制品。

根据原料不同将产品分为不同种类：单一型速冻果蔬制品、混合型速冻果蔬制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜甜玉米、芋头、红薯、青豆、毛豆、西兰花、荠菜、胡萝卜、花生、芦笋、竹笋、莲藕、萝卜应新鲜、无污染、无腐烂、具有原料应有的正常色泽，同时符合 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	速冻豆类蔬菜、速冻薯类、速冻花生 ≤	0.15	GB 5009.12
	速冻芸薹类蔬菜、速冻叶菜蔬菜 ≤	0.2	
	除速冻芸薹类蔬菜、速冻叶菜蔬菜、速冻豆类、速冻薯类、速冻花生以外的其他产品 ≤	0.08	
镉（以 Cd 计），mg/kg	速冻豆类蔬菜、速冻块根和块茎蔬菜、速冻茎类蔬菜 ≤	0.1	GB 5009.15
	速冻叶类蔬菜 ≤	0.2	
	速冻速冻花生 ≤	0.5	
	除速冻豆类蔬菜、速冻块根和块茎蔬菜、速冻茎类蔬菜、	0.05	

	速冻叶类蔬菜、速冻花生以外的其他产品	≤		
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
六六六，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤	0.05	
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 GB 2762 的规定。				

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	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	10^2	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

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 和 GB 31646 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜甜玉米、芋头、红薯、青豆、毛豆、西兰花、荠菜、胡萝卜、花生、芦笋、竹笋、莲藕、萝卜中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、脱粒或切制、调配混合或不调配混合、漂烫或蒸煮、冷却、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻果蔬制品。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 NY/T 1406《绿色食品　速冻蔬菜》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳源江食品有限公司

H N
Q B