



412722S-2021



河南可喜食品股份有限公司企业标准

Q/HKXS 0004S-2021

# 速冻蔬菜

2021-11-12 发布

2021-11-12 实施

河南可喜食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南可喜食品股份有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南可喜食品股份有限公司

本标准主要起草人：匡红、冯博

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甜玉米、青豆、毛豆、西兰花、荠菜、胡萝卜、花生、芦笋中的一种为原料，经挑选、清洗、脱粒或（切段、块）、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装工艺加工而成的非即食速冻蔬菜。

产品根据原料不同分为：速冻甜玉米、速冻青豆、速冻毛豆、速冻西兰花、速冻荠菜、速冻胡萝卜、速冻花生、速冻芦笋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜甜玉米、青豆、毛豆、西兰花、荠菜、胡萝卜、花生、芦笋应新鲜、色泽正常、无污染、无腐烂、无病虫害，并符合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 规定。

表 1 感官要求

| 项目    | 要 求               | 检验方法                                                     |
|-------|-------------------|----------------------------------------------------------|
| 性状    | 外形完整，具有该品种应有的形态   | 从样品中取出速冻蔬菜，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味 |
| 色泽    | 色泽均匀，具有该品种应有的色泽   |                                                          |
| 气味、滋味 | 具有该品种应有的滋味和气味，无异味 |                                                          |
| 杂质    | 无肉眼可见杂质。          |                                                          |

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目              | 指 标    | 检验方法         |
|------------------|--------|--------------|
| *铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.08 | GB 5009.12   |
| 镉（以Cd计）/(mg/kg)  | ≤ 0.05 | GB 5009.15   |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.2  | GB 5009.11   |
| 总汞(以Hg计)/(mg/kg) | ≤ 0.01 | GB 5009.17   |
| 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 | GB/T 5009.19 |

|                              |   |     |            |
|------------------------------|---|-----|------------|
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（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 规定。

表 3 微生物限量

| 项目             | 指标     | 检验方法        |
|----------------|--------|-------------|
| 菌落总数/(CFU/g)   | ≤50000 | GB 4789. 2  |
| 大肠菌群/(MPN/g)   | ≤0. 3  | GB 4789. 3  |
| 沙门氏菌/（/25g）    | 不得检出   | GB 4789. 4  |
| 金黄色葡萄球菌/（/25g） | 不得检出   | GB 4789. 10 |
| 志贺氏菌（/25g）     | 不得检出   | GB 4789. 5  |

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甜玉米、青豆、毛豆、西兰花、芥菜、胡萝卜、花生、芦笋中的一种为原料，经挑选、清洗、脱粒或（切段、块）、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装工艺加工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》有关规定，参照 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》制定本企业标准，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。

河南可喜食品股份有限公司

H N  
Q B