



412765S-2021



民权县华源食品有限公司企业标准

Q/MHS 0001S-2021

速冻果蔬制品

2021-11-17 发布

2021-11-17 实施

民权县华源食品有限公司 发布

前 言

本标准由民权县华源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张其仁。

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。

本标准适用于以新鲜蔬菜、水果[甜玉米、花生、蚕豆、槐花、胡萝卜、黄桃、山楂、草莓、枣、玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、马齿苋、蒲公英、土豆、荠菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（脱粒或不脱粒）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、山药、南瓜、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（脱粒或不脱粒）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜]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，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，再经速冻、包装而成的非即食类速冻果蔬制品。

按原料不同可分为以下几类：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、蚕豆、芋头、山药、南瓜、槐花、胡萝卜、黄桃、山楂、草莓、枣、玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、马齿苋、蒲公英、土豆、荠菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（脱粒或不脱粒）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（脱粒或不脱粒）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜应新鲜 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	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，

色泽	具有产品应有的色泽	在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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 ≤	速冻芸薹类蔬菜、叶类蔬菜	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、叶类蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）	0.08	
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	速冻叶菜类蔬菜	0.2	GB 5009.15
	速冻豆类蔬菜、块根和块茎类蔬菜	0.1	
	其他速冻果蔬制品（速冻叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎类蔬菜除外）	0.05	
总汞（以 Hg 计），mg/kg（含动物性水产制品的产品除外） ≤		0.01	GB 5009.17
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg（仅限含动物性水产制品的产品） ≤		0.5	
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 ≤	速冻豆类蔬菜	5.0	GB 5009.22
	适用于含玉米、花生的产品	20	
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	速冻水果制品除外	0.5	GB 5009.11
六六六，mg/kg ≤		0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤		0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 ^b ，μg/kg（仅使用于山楂的检验） ≤		50	GB 5009.185
注：*铅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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜、水果[甜玉米、花生、蚕豆、槐花、胡萝卜、黄桃、山楂、草莓、枣、玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、马齿苋、蒲公英、土豆、荠菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（脱粒或不脱粒）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、山药、南瓜、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（脱粒或不脱粒）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜]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，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，再经速冻、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，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。

民权县华源食品有限公司