



413071S-2021



虞城县鼎羊羊食品厂企业标准

Q/YDS 0002S-2021

---

# 速冻果蔬

2021-12-12 发布

2021-12-12 实施

---

虞城县鼎羊羊食品厂 发布

## 前 言

本标准由虞城县鼎羊羊食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王军礼、李安全。

H N

Q B

# 速冻果蔬

## 1 范围

本标准规定了速冻果蔬的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的甜玉米（脱粒）、胡萝卜（去皮）、上海青、芥苳菜、毛豆（去皮）、豆角、花椰菜（西兰花）（切块）、蚕豆（去皮）、豌豆（青豆）（去皮）、黄桃（去皮）（开瓣或不开瓣）其中的一种或多种为原料，分别经挑选、清洗、分切或不分切、70℃水漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬。

根据速冻果蔬的原料不同可分为以下品种：速冻甜玉米、速冻胡萝卜、速冻上海青、速冻芥苳菜、速冻毛豆、速冻豆角、速冻花椰菜（西兰花）、速冻蚕豆、速冻豌豆（青豆）、速冻黄桃（去皮）、速冻果蔬。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。

2.1.2 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.3 花椰菜（西兰花）应符合 NY/T 962 的规定。

2.1.4 芥苳菜、上海青、豆角、毛豆应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.5 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。

2.1.6 豌豆（青豆）应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.7 黄桃应符合 NY/T 586 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 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	具有该产品应有的外形，无腐烂和霉变	取1袋样品放置洁净的白瓷盘中，在明亮处用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后，具有该产品应有的气、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
	速冻芥苳菜	速冻豆角、速冻蚕豆	速冻胡	速冻甜玉米	

	、速冻上海青	、速冻毛豆、速冻豌豆 (青豆)、速冻花椰菜(西兰花)	萝卜	、速冻黄桃	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.25	0.15	0.08	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.01			GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.2	0.1 0.05[速冻花椰菜(西兰花)]	0.05	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.123
六六六(HCH), mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	0.05	0.2	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	速冻甜玉米≤ 其他 ≤	20.0 5.0			GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。 速冻混合果蔬分别按单一原料理化指标执行。					

## 2.4 微生物限量

速冻黄桃微生物限量应符合表3的规定。

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
a采样方案应符合GB 4789.1的规定执行。					

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

速冻蔬菜是以新鲜的甜玉米（脱粒）、胡萝卜（去皮）、上海青、荠荠菜、毛豆(去皮)、豆角、花椰菜（西兰花）（切块）、蚕豆（去皮）、豌豆（青豆）（去皮）、黄桃（去皮）（开瓣或不开瓣）其中的一种或多种为原料，分别经挑选、清洗、分切或不分切、70℃水漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬。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。

H N

虞城县鼎羊羊食品厂

Q B