



410015S-2021



杞县大佬粗农副产品加工厂企业标准

Q/QDN 0001S-2021

速冻果蔬

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

杞县大佬粗农副产品加工厂 发布

前 言

本标准由杞县大佬粗农副产品加工厂提出。

本标准起草单位：杞县大佬粗农副产品加工厂。

本标准主要起草人：杨勇。

H N

Q B

速冻果蔬

1 范围

本标准规定了速冻果蔬的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的果蔬（玉米粒、南瓜、芥菜、上海青、豆角、油菜苔、山药、毛豆、花生、灰灰菜、红薯、面条稞、草莓、玉米棒、羽衣甘蓝中的一种）为原料，经挑选、清洗，（芥菜、上海青、豆角、油菜苔、毛豆、花生、灰灰菜、面条稞、草莓、羽衣甘蓝）热水漂烫、【玉米粒、玉米棒、山药（去皮、切段）、红薯（去皮、切段）、南瓜（切段）】蒸制、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 南瓜、芥菜、上海青、豆角、油菜苔、毛豆、灰灰菜、面条稞、羽衣甘蓝、玉米粒、玉米棒、山药应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.3 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.4 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.5 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	具有产品固有的性状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气、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
	玉米粒、玉米棒	花生	芥菜、上海青、油菜苔、灰灰菜、面条稞	羽衣甘蓝	红薯、毛豆、豆角	山药	草莓	南瓜	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.09	0.18	0.2		0.1		0.1	0.09	GB 5009.12

镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.05	0.5	0.2	0.05	0.1	0.05	0.05	0.05	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.01		0.01		0.01		0.01	0.01	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	0.5		0.5		0.5		0.5	0.5	GB 5009.123
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5								GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20		-						GB 5009.22
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60		-						GB 5009.209

注: *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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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的果蔬（玉米粒、南瓜、芥菜、上海青、豆角、油菜苔、山药、毛豆、花生、灰灰菜、红薯、面条棵、草莓、玉米棒、羽衣甘蓝中的一种）为原料，经挑选、清洗，（芥菜、上海青、豆角、油菜苔、毛豆、花生、灰灰菜、面条棵、草莓、羽衣甘蓝）热水漂烫、【玉米粒、玉米棒、山药（去皮、切段）、红薯（去皮、切段）、南瓜（切段）】蒸制、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。

杞县大佬粗农副产品加工厂

H N
Q B