



410280S-2021



河南省双洋食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2021

速冻果蔬

2021-02-03 发布

2021-02-03 实施

河南省双洋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省双洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王军礼、张继堂。

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）、芥苳菜、毛豆（去皮）、豆角、蚕豆（去皮）、豌豆（青豆）（去皮）、黄桃（去皮）（开瓣或不开瓣）其中的一种或几种为原料，分别经挑选、清洗、70℃水漂洗、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、速冻芥苳菜、速冻毛豆、速冻豆角、速冻蚕豆、速冻豌豆（青豆）、速冻黄桃、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 芥苳菜、豆角、毛豆应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.4 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.5 豌豆（青豆）应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.6 黄桃应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.7 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，品气滋味
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、速冻毛豆、速冻豌豆（青豆）	速冻胡萝卜	速冻甜玉米、速冻黄桃	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	0.18	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	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 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	≤	10000			GB 4789.2	
大肠菌群，MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3	
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15	
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

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

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：净含量及允许短缺量、感官要求、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

速冻蔬菜是以新鲜的甜玉米（脱粒）、胡萝卜（去皮）、芥苳菜、毛豆（去皮）、豆角、蚕豆（去皮）、豌豆（青豆）（去皮）、黄桃（去皮）（开瓣或不开瓣）其中的一种或几种为原料，分别经挑选、清洗、70℃水漂洗、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。

河南省双洋食品有限公司

H N

Q B