



412170S-2021



永城市可邦食品有限公司企业标准

Q/YKS 0002S-2021

速冻蔬菜制品

2021-09-11 发布

2021-09-11 实施

永城市可邦食品有限公司 发布

前 言

本标准由永城市可邦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谭可。

H N
Q B

速冻蔬菜制品

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（青麦仁、黑麦仁、白玉米、黄玉米、青毛豆、花生、甜玉米、青豆、槐花、香椿、芦笋中的一种或几种）为原料，经挑拣、清洗、配料或不配料、漂烫或不漂烫、包装、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜制品。

按原料不同可分为：速冻青麦仁、速冻黑麦仁、速冻白玉米、速冻黄玉米、速冻青毛豆、速冻花生、速冻甜玉米、速冻青豆、速冻槐花、速冻香椿、速冻芦笋、速冻混合制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应符合清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有原蔬菜品种应有的风味、无异味、无纤维感	
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	≤	青麦仁、黑麦仁、白玉米、黄玉米、花生、甜玉米、芦笋、槐花	GB 5009.12
		青毛豆、青豆	
		香椿	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	青麦仁、黑麦仁、白玉米、黄玉米、花生、甜玉米、芦笋、槐花	GB 5009.15
		青毛豆、青豆	
		香椿	

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ^a ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限速冻花生的检测。			

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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（青麦仁、黑麦仁、白玉米、黄玉米、青毛豆、花生、甜玉米、青豆、槐花、香椿、芦笋中的一种或几种）为原料，经挑拣、清洗、配料或不配料、漂烫或不漂烫、包装、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜制品。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，制订了本企业标准，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。

永城市可邦食品有限公司

H N
Q B