



410075S-2022



商丘市祥源食品有限公司企业标准

Q/SXY 0001S-2022

速冻果蔬

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

商丘市祥源食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市祥源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱虹。

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果蔬【上海青、生菜、芥菜、菠菜、苋菜、茼蒿、韭菜、雪菜、白菜、油麦菜、苦苣菜、紫菜薹、菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、豌豆、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、毛豆（青豆）、蚕豆、马铃薯（土豆）、紫薯、红薯、山药、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、辣椒、甜椒、彩椒、番茄（西红柿）、茄子、姜、大蒜、洋葱、葱、蒜黄、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、鲜玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、香椿叶、黄花菜、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝（凤梨）、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、黄桃、水蜜桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、雪莲果】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、草菇、木耳、银耳、猴头菇、竹荪、松茸、口蘑、蛹虫草、白牛肝菌、羊肚菌、块菌中的一种或几种，经原料预处理、分切或不分切、清洗、漂烫或不漂烫、煮制或不煮制、冷却、挑选、混合或不混合、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬（速冻蔬菜、速冻水果、速冻混合果蔬）。

根据工艺及所用原料不同，产品分类为：速冻蔬菜、速冻水果、速冻混合果蔬。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜果蔬【上海青、生菜、芥菜、菠菜、苋菜、茼蒿、韭菜、雪菜、白菜、油麦菜、苦苣菜、紫菜薹、菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、豌豆、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、毛豆（青豆）、蚕豆、马铃薯（土豆）、紫薯、红薯、山药、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、辣椒、甜椒、彩椒、番茄（西红柿）、茄子、姜、大蒜、洋葱、葱、蒜黄、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、鲜玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、香椿叶、黄花菜、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝（凤梨）、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、黄桃、水蜜桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、雪莲果】应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 香菇、草菇、木耳、银耳、猴头菇、竹荪、松茸、口蘑、白牛肝菌、羊肚菌、块菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 蛹虫草应符合国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。

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	取适量样品，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，品尝其滋味，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后具有产品应有的气味和滋味，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	速冻其它蔬菜、速冻水果、速冻混合果蔬	≤ 0.08	GB 5009.12
	速冻芸薹类蔬菜、速冻叶菜蔬菜	≤ 0.25	GB 5009.12
	速冻豆类蔬菜、速冻薯类	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	速冻水果、速冻其它蔬菜	≤ 0.05	GB 5009.15
	速冻叶菜蔬菜、芹菜、黄花菜	≤ 0.2	GB 5009.15
	速冻豆类蔬菜、块根、块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）	≤ 0.1	GB 5009.15
展青霉素，μg/kg	速冻苹果、速冻山楂	≤ 50	GB 5009.185
	含速冻苹果、速冻山楂的产品	≤ 20	
°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
注 1：a 仅适用于速冻混合果蔬、速冻蔬菜。			
注2：*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括：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果蔬【上海青、生菜、芥菜、菠菜、苋菜、茼蒿、韭菜、雪菜、白菜、油麦菜、苦苣菜、紫菜薹、菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、豌豆、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、毛豆（青豆）、蚕豆、马铃薯（土豆）、紫薯、红薯、山药、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、辣椒、甜椒、彩椒、番茄（西红柿）、茄子、姜、大蒜、洋葱、葱、蒜黄、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、鲜玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、香椿叶、黄花菜、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝（凤梨）、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、黄桃、水蜜桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、雪莲果】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、草菇、木耳、银耳、猴头菇、竹荪、松茸、口蘑、蛹虫草、白牛肝菌、羊肚菌、块菌中的一种或几种，经原料预处理、分切或不分切、清洗、漂烫或不漂烫、煮制或不煮制、冷却、挑选、混合或不混合、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬（速冻蔬菜、速冻水果、速冻混合果蔬）。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》的规定制订本企业标准，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。

商丘市祥源食品有限公司