



410430S-2022



永城市昆仑农业开发有限公司企业标准

Q/YKNK 0003S-2022

速冻果蔬及制品

2022-02-10 发布

2022-02-10 实施

永城市昆仑农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由永城市昆仑农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付福利、田静、田美华。

H N

Q B

速冻果蔬及制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的水果蔬菜（甜玉米、粘玉米、玉米粒、花生、毛豆、青豆、豌豆、土豆、紫薯、山药、南瓜、胡萝卜、榴莲、草莓、蓝莓、蔓越莓、黄桃、苹果、梨、红枣、芒果、香蕉、橘子、杏、葡萄、木瓜、猕猴桃、樱桃、桑椹、火龙果、山楂、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、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、大豆、蚕豆、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、菱角、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜、冬瓜、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、油菜花、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、刺梨、柠檬、杨桃、菠萝（凤梨）、树莓、黑加仑、橙、水蜜桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、杨梅、山竹、无花果、枸杞、枇杷、黑莓、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、雪莲果中的一种）为原料，经原料验收、预处理（清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切块或不切块）、漂烫或不漂烫、晾制或不晾制、速冻、内包装、外包装加工而成的非即食速冻果蔬；

或以新鲜的玉米粒为原料，经漂烫、晾制、粉碎（加入白砂糖或果葡糖浆）、内包装、速冻、外包装加工而成的非即食速冻玉米泥（速冻蔬菜制品）。

根据原料和工艺不同可分为速冻果蔬及速冻玉米泥（速冻蔬菜制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甜玉米、粘玉米、玉米粒应符合 GB 1353 的规定。

2.1.2 毛豆、青豆、黄桃、红枣、橘子、紫薯、南瓜、蓝莓、蔓越莓、杏、葡萄、木瓜、猕猴桃、樱桃、桑椹、火龙果、山楂、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、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、大豆、蚕豆、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、菱角、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜、冬瓜、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、油菜花、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、刺梨、柠檬、杨桃、菠萝（凤梨）、树莓、黑加仑、橙、水蜜桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、

青柠、李子、桂圆（龙眼）、杨梅、山竹、无花果、枸杞、枇杷、黑莓、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、雪莲果应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定

2.1.3 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。

2.1.4 芒果应符合 NY/T 492 的规定。

2.1.5 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.6 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.7 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

2.1.8 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。

2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.10 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。

2.1.11 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 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
	速冻果蔬	速冻玉米泥（速冻蔬菜制品）	
性状	具有相应品种固有的性状	粘稠泥状	取适量样品于一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法品其滋味
色泽	具有速冻后该产品固有的色泽		
气、滋味	解冻后具有相应品种固有的气、滋味、无异味		
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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	≤	速冻浆果和其他小粒水果 ^a	0.18	GB 5009.12
		除a以外的其他速冻水果	0.08	
		速冻豆类蔬菜、薯类 ^b	0.18	
		除b以外的其他速冻蔬菜	0.08	
		速冻玉米泥	0.9	
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	速冻豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜	0.1	GB 5009.15
		其他类速冻蔬菜	0.05	
		速冻水果	0.05	
		速冻玉米泥	0.1	
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17	
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123	
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	仅限速冻甜玉米、速冻粘玉米、速冻玉米粒、速冻玉米泥	20	GB 5009.22
		仅限速冻花生	20	
展青霉素, μg/kg	≤	仅限速冻苹果、速冻山楂	50	GB 5009.185
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	仅限速冻甜玉米、速冻粘玉米、速冻玉米粒、速冻玉米泥	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	仅限速冻甜玉米、速冻粘玉米、速冻玉米粒、速冻玉米泥	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	仅限速冻甜玉米、速冻粘玉米、速冻玉米粒、速冻玉米泥、速冻毛豆、速冻青豆、速冻豌豆	5.0	GB 5009.96
注: *铅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	≤	3.0			GB 4789.3中的MPN计数法	
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
注: 1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。						
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量的可接受水平的限量值;						

M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB/T 31273 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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。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水果蔬菜（甜玉米、粘玉米、玉米粒、花生、毛豆、青豆、豌豆、土豆、紫薯、山药、南瓜、胡萝卜、榴莲、草莓、蓝莓、蔓越莓、黄桃、苹果、梨、红枣、芒果、香蕉、橘子、杏、葡萄、木瓜、猕猴桃、樱桃、桑椹、火龙果、山楂、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、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、大豆、蚕豆、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、菱角、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜、冬瓜、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、油菜花、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、刺梨、柠檬、杨桃、菠萝（凤梨）、树莓、黑加仑、橙、水蜜桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、杨梅、山竹、无花果、枸杞、枇杷、黑莓、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、雪莲果中的一种）为原料，经原料验收、预处理（清洗或不清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切块或不切块）、漂烫或不漂烫、晾制或不晾制、速冻、内包装、外包装加工而成的非即食速冻果蔬；

或以新鲜的玉米粒为原料，经漂烫、晾制、粉碎（加入白砂糖或果葡糖浆）、内包装、速冻、外包装加工而成的非即食速冻玉米泥（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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市昆仑农业开发有限公司