



410731S-2022



永城市尤氏食品有限公司企业标准

Q/YYS 0001S-2022

# 速冻果蔬

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

永城市尤氏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由永城市尤氏食品有限公司和河南华测检测技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：尤地委、曾原。

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水果（黄桃、菠萝、苹果、梨丁、草莓、猕猴桃中的一种）、新鲜蔬菜（芦笋、红薯、紫薯、马蹄、香芋、南瓜中的一种）中的一种为原料，经原料预处理、挑拣、清洗、切片（块、丁）或不切片（块、丁）、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬。

按原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜水果、新鲜蔬菜应符合无污染、无霉变、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、解冻状态，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  | 具有原水果、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），<br>mg/kg | 红薯、紫薯 ≤                          | 0.15 | GB 5009.12 |
|                      | 南瓜、芦笋、香芋、马蹄、黄桃、菠萝、苹果、梨丁、草莓、猕猴桃 ≤ | 0.08 | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计），<br>mg/kg  | 红薯、紫薯 ≤                          | 0.1  | GB 5009.15 |
|                      | 南瓜、香芋、马蹄、芦笋、黄桃、菠萝、苹果、梨丁、草莓、猕猴桃 ≤ | 0.05 | GB 5009.15 |
| 总砷（以 As 计），<br>mg/kg | 南瓜、香芋、马蹄、芦笋、红薯、紫薯 ≤              | 0.5  | GB 5009.11 |

|                                 |                   |   |      |              |
|---------------------------------|-------------------|---|------|--------------|
| 总汞（以 Hg 计），<br>mg/kg            | 南瓜、香芋、马蹄、芦笋、红薯、紫薯 | ≤ | 0.01 | GB 5009.17   |
| 铬（以 Cr 计），<br>mg/kg             | 南瓜、香芋、马蹄、芦笋、红薯、紫薯 | ≤ | 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 |
| 展青霉素， $\mu$ g/kg（仅适用于以苹果为原料的产品） |                   | ≤ | 50   | GB 5009.185  |
| 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 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以新鲜水果（黄桃、菠萝、苹果、梨丁、草莓、猕猴桃中的一种）、新鲜蔬菜（芦笋、红薯、紫薯、马蹄、香芋、南瓜中的一种）中的一种为原料，经原料预处理、挑拣、清洗、切片（块、丁）或不切片（块、丁）、漂烫、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，参照相关标准要求制订了本企业标准，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。

永城市尤氏食品有限公司

H N

Q B