



411413S-2022



社旗县十和食品有限公司企业标准

Q/SSS 0001S-2022

速冻蔬菜

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

社旗县十和食品有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县十和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄建元。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以新鲜蔬菜[芥菜、灰灰菜、桑叶、蒲公英、油菜、面条菜、娃娃菜、芥菜、香椿、包菜、小油菜（上海青）、芝麻叶、苋菜、马齿苋、扫帚苗菜、小茴香、红薯、紫薯、胡萝卜、香芋、芦笋、南瓜、玉米、糯玉米、豌豆荚、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、花生中的一种]为原料，经原料预处理、挑拣、清洗、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

按原料不同可分为：速冻芥菜、速冻灰灰菜、速冻桑叶、速冻蒲公英、速冻油菜、速冻面条菜、速冻娃娃菜、速冻芥菜、速冻香椿、速冻包菜、速冻小油菜（上海青）、速冻芝麻叶、速冻苋菜、速冻马齿苋、速冻扫帚苗菜、速冻小茴香、速冻红薯、速冻紫薯、速冻胡萝卜、速冻香芋、速冻芦笋、速冻南瓜、速冻玉米、速冻糯玉米、速冻豌豆荚、速冻马蹄、速冻西蓝花、速冻花菜、速冻莲菜、速冻花生。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应无污染、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	新鲜蔬菜(芸薹类蔬菜、叶类蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外) ≤ 0.08	GB 5009.12

	芸薹类蔬菜、叶类蔬菜 ≤	0.25	GB 5009.12
	豆类蔬菜、薯类 ≤	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	新鲜蔬菜(叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜除外) ≤	0.05	GB 5009.15
	叶类蔬菜 ≤	0.2	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜 ≤	0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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	≤	20(仅限速冻花生、速冻玉米)	GB 5009.22
六六六(HCH), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
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。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜[芥菜、灰灰菜、桑叶、蒲公英、油菜、面条菜、娃娃菜、芥菜、香椿、包菜、小油菜（上海青）、芝麻叶、苋菜、马齿苋、扫帚苗菜、小茴香、红薯、紫薯、胡萝卜、香芋、芦笋、南瓜、玉米、糯玉米、豌豆荚、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、花生中的一种]为原料，经原料预处理、挑拣、清洗、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。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。

社旗县十和食品有限公司

QHNB
QB