



411159S-2022



商丘市绿益食品有限公司企业标准

Q/SLS 0001S-2022

速冻果蔬

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

商丘市绿益食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市绿益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张保党、王军礼。

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的甜玉米（脱粒或不脱粒）、糯玉米（脱粒或不脱粒）、黄桃（去皮）、芋头（去皮）、西兰花、花椰菜、马蹄（去皮）、胡萝卜（去皮）、荠荠菜、上海青、毛豆（去皮或不去皮）、豆角、鲜花生（去壳或不去壳）、蚕豆（去皮）、豌豆（青豆）（去皮）其中的一种或多种为原料，分别经挑选、清洗、开瓣或不开瓣、分切或不分切、80℃水漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬。

根据速冻蔬菜的原料不同可分为：速冻甜玉米、速冻糯玉米粒、速冻糯玉米、速冻黄桃、速冻芋头、速冻西兰花、速冻花椰菜、速冻马蹄、速冻胡萝卜、速冻荠荠菜、速冻上海青、速冻毛豆、速冻豆角、速冻花生、速冻蚕豆、速冻豌豆（青豆）、速冻混合果蔬。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。

2.1.2 糯玉米应符合 GB/T 22326 的规定。

2.1.3 黄桃应符合 NY/T 586 的规定。

2.1.4 芋头、马蹄应符合 NY/T 745 的规定。

2.1.5 西兰花、花椰菜应符合 NY/T 746 的规定。

2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.7 荠荠菜、上海青、豆角应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.8 毛豆应符合 DB37/T 1643 的规定。

2.1.9 蚕豆应干净、清洁、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.10 豌豆（青豆）应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 鲜花生应符合 GB/T 1532 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	具有该产品应有的外形，无腐烂和霉变	取1袋样品放置洁净的白瓷盘中，在明亮处用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品气滋味，应符合表1的规定
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后，具有该产品应有的气、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
	速冻芥苳菜、速冻上海青	速冻毛豆、速冻豌豆(青豆)、速冻蚕豆、速冻花生	速冻甜玉米、速冻胡萝卜、速冻豆角、速冻糯玉米粒、速冻糯玉米、速冻黄桃、速冻芋头、速冻马蹄、速冻西兰花、速冻花椰菜	
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.25	0.15	0.08	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.5			GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg ≤	0.01			GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.2	0.1(其他) 0.5(限速冻花生)	0.1(限速冻胡萝卜、速冻芋头、速冻豆角) 0.05(其他)	GB 5009.15
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(除速冻胡萝卜外的其它产品)			GB/T
	0.2(限速冻胡萝卜)			5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	20(仅限速冻甜玉米、速冻糯玉米、速冻花生)			GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定。 速冻混合果蔬按单一原料指标分别检验。				

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	
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: 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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

出厂检验项目为：净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

速冻果蔬是以新鲜的甜玉米（脱粒或不脱粒）、糯玉米（脱粒或不脱粒）、黄桃（去皮）、芋头（去皮）、西兰花、花椰菜、马蹄（去皮）、胡萝卜（去皮）、荠荠菜、上海青、毛豆（去皮或不去皮）、豆角、鲜花生（去壳或不去壳）、蚕豆（去皮）、豌豆（青豆）（去皮）其中的一种或多种为原料，分别经挑选、清洗、开瓣或不开瓣、分切或不分切、80℃水漂烫、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 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》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。

H N

商丘市绿益食品有限公司

Q B