



411178S-2022



虞城县科旺食品有限公司企业标准

Q/YKS 0001S-2022

速冻蔬菜

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

虞城县科旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县科旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：葛福标。

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、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【玉米、毛豆、青豆、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、红薯、山药、芋头、藕（莲菜）】中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、分切或不分切、清洗或不清洗、分拣、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食类速冻蔬菜。

按原料不同可分为以下几类：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜【玉米、毛豆、青豆、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、红薯、山药、芋头、藕（莲菜）】应新鲜、饱满、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，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	具有产品应有的性状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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	速冻叶类蔬菜、芸薹类蔬菜 ≤	0.25
	速冻豆类蔬菜、薯类 ≤	0.15
	其他速冻蔬菜（速冻叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外） ≤	0.08
镉（以 Cd 计），mg/kg	速冻叶菜类蔬菜 ≤	0.2
	速冻豆类蔬菜、块根和块茎类蔬菜、茎类蔬菜 ≤	0.1

	其他速冻蔬菜（速冻叶菜蔬菜、豆类蔬菜、 块根和块茎类蔬菜、茎类蔬菜除外）	≤	0.05	
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	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
六六六，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；				
注 2：a 指标仅适用于含玉米的产品。				

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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

出厂检验检验项目：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【玉米、毛豆、青豆、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、红薯、山药、芋头、藕（莲菜）】中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、分切或不分切、清洗或不清洗、分拣、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食类速冻蔬菜。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县科旺食品有限公司

H N

Q B