



411528S-2022



河南鲜农汇聚食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

# 速冻果蔬及制品

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

河南鲜农汇聚食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鲜农汇聚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张华、冀淑琴、邵士强。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXS 0001S-2021。

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果蔬制品（速冻玉米泥）。

按原料种类不同可分为：速冻甜玉米、速冻粘玉米、速冻玉米粒、速冻花生、速冻毛豆、速冻青豆、速冻豌豆、速冻土豆、速冻紫薯、速冻山药、速冻南瓜、速冻胡萝卜、速冻榴莲、速冻草莓、速冻蓝莓、速冻蔓越莓、速冻黄桃、速冻苹果、速冻梨、速冻红枣、速冻芒果、速冻香蕉、速冻橘子、速冻杏、速冻葡萄、速冻木瓜、速冻猕猴桃、速冻樱桃、速冻桑椹、速冻火龙果、速冻山楂、速冻玉米泥。

## 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 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	速冻果蔬制品	
性状	具有相应品种固有的性状	粘稠泥状	取适量样品于洁净的白瓷盘上，在自然光 下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，按食用方法品尝其滋味，嗅其气味
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 <sup>a</sup>	≤ 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、花生 <sup>b</sup>	≤ 0.18	
	除 b 以外的其他速冻蔬菜	≤ 0.08	
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	
	速冻花生	≤ 0.5	
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 <sub>1</sub> ，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：*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 <sup>a</sup> 及限量				检验办法
	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 第二法
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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 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果蔬制品（速冻玉米泥）。

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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鲜农汇聚食品有限公司

QB