



411695S-2022



新乡市五丰谷物有限公司企业标准

Q/XWFG 0001S-2022

速冻蔬菜

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

新乡市五丰谷物有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市五丰谷物有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：孙绍臣。

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[芥菜、灰灰菜、桑叶、蒲公英、油菜、面条菜、娃娃菜、芥菜、香椿、包菜、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、毛豆、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、花生中的一种]为原料，经原料预处理、清洗、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

根据原料的不同，分为不同的产品

2 要求

2.1 原辅料要求

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) \leq	0.08 GB 5009.12
	芸薹类蔬菜、叶类蔬菜 \leq	0.25 GB 5009.12
	豆类蔬菜、薯类 \leq	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) \leq	0.05 GB 5009.15
	叶菜蔬菜 \leq	0.2 GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜 \leq	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 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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。

QB

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、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、毛豆、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、花生中的一种]为原料，经原料预处理、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，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。

H N

新乡市五丰谷物有限公司

Q B