



412201S-2022



辉县市九芝源食品有限公司企业标准

Q/HJZY 0001S-2022

速冻果蔬

2022-08-10 发布

2022-08-10 实施

辉县市九芝源食品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市九芝源食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：韩正杰。

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蔬菜[芥菜、灰灰菜、桑叶、蒲公英、油菜、面条菜、娃娃菜、芥菜、香椿、槐花、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、山药、玉米、甜玉米、糯玉米、毛豆、青豆、豌豆、土豆、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、花生中的一种]、新鲜水果（榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、牛油果、无花果、山竹、树莓、蓝莓、人参果、桃、梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、枣、猕猴桃中的一种）中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬。

根据原料的不同，分为：速冻水果、速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜、新鲜水果应无污染、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	具有本产品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有本产品应有的风味、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	其他 ≤ 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	其他 ≤ 0.05	GB 5009.15

	叶菜蔬菜	≤	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（仅限速冻蔬菜）	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg		≤	0.01（仅限速冻蔬菜）	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg		≤	0.5（仅限速冻蔬菜）	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
展青霉素，μg/kg		≤	50（仅限速冻苹果）	GB 5009.185
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。

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、槐花、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、山药、玉米、甜玉米、糯玉米、毛豆、青豆、豌豆、土豆、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、花生中的一种]、新鲜水果（榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、牛油果、无花果、山竹、树莓、蓝莓、人参果、桃、梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、枣、猕猴桃中的一种）中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、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，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。

辉县市九芝源食品有限公司