



412593S-2022



河南泰香莲食品有限公司企业标准

Q/HTS 0009S -2022

# 速冻蔬菜制品

2022-09-14 发布

2022-09-14 实施

河南泰香莲食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南泰香莲食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王玉双。

H N

Q B

# 速冻蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米粒、红薯、土豆中的一种为主要原料，经预处理（玉米粒加入适量食用盐经漂烫、沥干；红薯、土豆经蒸煮、碾泥）后分别装入底部刷黄油的锡箔纸盒，再添加纯牛奶、咸蛋黄、白砂糖，表面撒芝士颗粒或添加芝士颗粒包，密封包装、速冻而成的非即食速冻蔬菜制品。

根据原辅料不同产品可分为：芝士焗玉米（速冻蔬菜制品）、芝士焗红薯（速冻蔬菜制品）、芝士焗土豆（速冻蔬菜制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米粒、红薯、土豆应清洁，无污染，无腐烂霉变，污染物限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.5 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 芝士颗粒、芝士颗粒包应符合 GB 5420 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 黄油应符合 LS/T 3217 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	具有该产品应有的性状	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤	0.2	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	20	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 指标仅适用于芝士焗玉米；搭配芝士颗粒包的产品理化指标混合检验。			

#### 2.4 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

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

出厂检验项目为：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。

QHNB

## 编制说明

本标准适用于以玉米粒、红薯、土豆中的一种为主要原料，经预处理（玉米粒加入适量食用盐经漂烫、沥干；红薯、土豆经蒸煮、碾泥）后分别装入底部刷黄油的锡箔纸盒，再添加纯牛奶、咸蛋黄、白砂糖，表面撒芝士颗粒或添加芝士颗粒包，密封包装、速冻而成的非即食速冻蔬菜制品。

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，制定本企业标准，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。

河南泰香莲食品有限公司

H N

Q B