



412504S-2022



南阳市冰盒牧场食品有限公司企业标准

Q/NBS 0001S-2022

# 速冻蔬菜制品

2022-09-08 发布

2022-09-08 实施

南阳市冰盒牧场食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市冰盒牧场食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：段生博。

H N

Q B

# 速冻蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了速冻果蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的青豆、蚕豆、玉米、胡萝卜丁、香椿、洋槐花、芝麻叶、红薯、紫薯中的一种或多种为主要原料，添加或不添加松仁、腰果中的一种或全部，原料经预处理、漂烫或不漂烫、清洗、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻蔬菜制品。

根据所用原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 青豆、香椿、洋槐花、芝麻叶应清洁、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 松仁、腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 胡萝卜丁应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.4 红薯、紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。

2.1.5 蚕豆、玉米应清洁、卫生无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 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            | 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    | 具有各产品应有的色泽           |   |
| 气味、滋味 | 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 | <sup>a</sup> 速冻叶菜蔬菜         | ≤ 0.2  | GB 5009.12 |
|                  | <sup>a</sup> 速冻豆类、薯类        | ≤ 0.1  |            |
|                  | 除 a 外的其他产品                  | ≤ 0.08 |            |
| 总砷（以 As 计），mg/kg |                             | ≤ 0.5  | GB 5009.11 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg  | <sup>b</sup> 速冻豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜 | ≤ 0.1  |            |

|   |                     |   |      |              |
|---|---------------------|---|------|--------------|
|   | <sup>b</sup> 速冻叶菜蔬菜 | ≤ | 0.2  | GB 5009.15   |
|   | 除 b 外的其他产品          | ≤ | 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  |
| 六六六，mg/kg                                     |                     | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg                                     |                     | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>c</sup> ，μg/kg      |                     | ≤ | 20   | GB 5009.22   |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>c 指标仅适用于速冻玉米。 |                     |   |      |              |

#### 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。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜的青豆、蚕豆、玉米、胡萝卜丁、香椿、洋槐花、芝麻叶、红薯、紫薯中的一种或多种为主要原料，添加或不添加松仁、腰果中的一种或全部，原料经预处理、漂烫或不漂烫、清洗、沥水、速冻、包装加工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。

南阳市冰盒牧场食品有限公司

H N

Q B