



413343S-2023



安阳锦昊食品有限公司企业标准

Q/AJS 0004S-2023

冷冻蔬菜制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

安阳锦昊食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳锦昊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓磊。

H N
Q B

冷冻蔬菜制品

1 范围

本标准规定了冷冻蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、马齿苋、蒲公英、土豆、芥菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（脱粒或不脱粒）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（脱粒或不脱粒）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜】中的一种或多种为原料，经原料预处理、分切或不分切、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、混合或不混合、冷冻、包装而成的非即食冷冻蔬菜制品。

根据原料不同分为：单一型冷冻蔬菜制品、混合型冷冻蔬菜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米、毛豆、青豆、马齿苋、蒲公英、土豆、芥菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜应新鲜饱满、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象、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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
*总砷（以 As 计）/(mg/kg)		≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外）	≤ 0.1	GB 5009.12
	叶菜蔬菜	≤ 0.3	

	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类	≤	0.2	
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、黄花菜除外)	≤	0.05	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外)	≤	0.1	
	叶菜蔬菜	≤	0.2	
总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)		≤	0.01	GB 5009.17
铬(以 Cr 计) / (mg/kg)		≤	0.5	GB 5009.123
注 1: *总砷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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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的检验。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蔬菜【玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、马齿苋、蒲公英、土豆、芥菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（脱粒或不脱粒）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（脱粒或不脱粒）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜】中的一种或多种为原料，经原料预处理、分切或不分切、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、混合或不混合、冷冻、包装而成的非即食冷冻蔬菜制品。

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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳锦昊食品有限公司