



413075S-2023



新乡市亿铭食品有限公司企业标准

Q/XYM 0001S-2023

速冻蔬菜制品

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

新乡市亿铭食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市亿铭食品有限公司提出。

本标准由河南京测检验技术有限公司、新乡市亿铭食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：余燕飞、王静静、朱锋磊。

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。

本标准适用于以新鲜蔬菜【马铃薯、胡萝卜、白萝卜、红萝卜、红薯、玉米、山药、芥菜、芥菜、蒲公英、菠菜、毛豆、青豆、豌豆、蚕豆、青麦仁、槐花、榆钱、芦笋、甜椒、竹笋、上海青、黄秋葵中的一种或几种】为原料，经清洗、去皮或不去皮、切制或不切制、热水漂烫、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、棕榈油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）油炸或不油炸、辅以或不辅以白砂糖、食用盐、香辛料（辣椒、辣椒粉、葱、蒜、姜、洋葱粉、青花椒粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜、蒜、姜、欧芹中的一种或几种）、芝麻油、酿造酱油、辣椒油、味精中的一种或几种进行调味或不调味、速冻、包装、冷冻贮存加工而成的非即食速冻蔬菜。

按照原料不同分为不同种类：速冻原味蔬菜、速冻调味蔬菜制品、速冻油炸蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜蔬菜应清洁、无污染、无霉变变质，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.9 辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 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	冷冻固态	取样品置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味, 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	速冻原味叶菜类蔬菜制品、速冻调味蔬菜制品 ≤	0.25	GB 5009.12
	速冻原味豆类和薯类蔬菜制品 ≤	0.18	
	除速冻原味叶菜类、豆类和薯类蔬菜外的其他产品 ≤	0.09	
镉*(以 Cd 计), mg/kg	速冻原味叶菜类蔬菜 ≤	0.2	GB 5009.15
	速冻原味豆类、块根、块茎类蔬菜 ≤	0.1	
	除速冻原味叶菜、豆类、块根、块茎类蔬菜外的其他产品 ≤	0.05	
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg		≤ 0.01	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.123
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g		≤ 3.0	GB 5009.229
注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;			
注2: a指标仅限速冻原味蔬菜制品;			
b指标仅适用于速冻油炸蔬菜和添加油脂调味的速冻调味蔬菜制品。			

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 和 GB 31646 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量的检验、过氧化值（仅适用于速冻油炸蔬菜和添加油脂调味的速冻调味蔬菜制品）。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【马铃薯、胡萝卜、白萝卜、红萝卜、红薯、玉米、山药、芥菜、芥菜、蒲公英、菠菜、毛豆、青豆、豌豆、蚕豆、青麦仁、槐花、榆钱、芦笋、甜椒、竹笋、上海青、黄秋葵中的一种或几种】为原料，经清洗、去皮或不去皮、切制或不切制、热水漂烫、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、棕榈油、花生油、玉米油、菜籽油中的一种或几种）油炸或不油炸、辅以或不辅以白砂糖、食用盐、香辛料（辣椒、辣椒粉、葱、蒜、姜、洋葱粉、青花椒粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜、蒜、姜、欧芹中的一种或几种）、芝麻油、酿造酱油、辣椒油、味精中的一种或几种进行调味或不调味、速冻、包装、冷冻贮存加工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。

新乡市亿铭食品有限公司