



413844S-2023



西平县绿创蔬菜加工有限公司企业标准

Q/XLSJ 0001S-2023

速冻蔬菜

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

西平县绿创蔬菜加工有限公司 发布

前 言

本标准由西平县绿创蔬菜加工有限公司提出。

本标准由西平县绿创蔬菜加工有限公司、泌阳县产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：杜书华、代红力。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的蔬菜【胡萝卜、西兰花、花菜、毛豆、芥菜、青豆、玉米粒】中的一种为原料，经原料预处理、漂烫、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

根据原辅料不同，产品分类为不同的速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜的蔬菜应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 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，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，品尝其滋味，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28（芥菜）	GB 5009.12
	0.18（西兰花、花菜、毛豆、青豆）	
	0.08（其他）	
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.2（芥菜）	GB 5009.15
	0.1（毛豆、青豆、胡萝卜）	
	0.05（其他）	
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.01	GB 5009.17

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20（玉米粒）	GB 5009.22

注：*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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蔬菜【胡萝卜、西兰花、花菜、毛豆、芥菜、青豆、玉米粒】中的一种为原料，经原料预处理、漂烫、速冻、包装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，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。

西平县绿创蔬菜加工有限公司

H N

Q B