

Q/SMYF 0001S-2023



商丘民宇丰农副产品有限公司企业标准

Q/SMYF 0001S-2023

速冻蔬菜

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

商丘民宇丰农副产品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘民宇丰农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张风勤。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/SMYF 0001S-2018（备案号：413898S-2018）。

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蔬菜【毛豆、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青（小青菜）、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆（马铃薯）、山药、芋头、藕（莲菜）、茴香、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、芥苳菜、紫菜苔（薹）、油菜苔（薹）、韭苔（薹）、蒜苔（薹）、油豆角、韭菜、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯、白薯、香芋、菱角、姜、大蒜、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、胡萝卜、豌豆苗、香椿、玉米（玉米棒、玉米粒）、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、彩椒、辣椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、大白菜、牛蒡根、花椰菜（花菜、西兰花）、葱、洋葱其中任一种】为原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、预处理[分切或（和）脱粒]、清洗、漂烫、冷却、沥水、搅碎或不搅碎、穿串或不穿串、速冻、单一包装或混合包装、冷冻贮存的非即食类速冻蔬菜。

根据原辅料不同可分为：速冻单一型蔬菜、速冻混合型蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料

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	具有本品应具有性状	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	具有本品应具有色泽	
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	速冻叶菜类蔬菜	≤ 0.25	GB 5009.12
	速冻豆类蔬菜	≤ 0.18	
	除速冻叶菜类、豆类蔬菜外的其他产品	≤ 0.09	

镉（以 Cd 计）， mg/kg	速冻叶菜类蔬菜	≤	0.2	GB 5009.15
	速冻豆类蔬菜	≤	0.1	
	除速冻叶菜类、豆类蔬菜外的其他产品	≤	0.05	
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.123
^a 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤	20	GB 5009.22
注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 2、a仅适用于以花生、花生仁为主要原料的产品检测。				

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 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。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【毛豆、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青（小青菜）、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆（马铃薯）、山药、芋头、藕（莲菜）、茴香、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、芥菜、紫菜苔（薹）、油菜苔（薹）、韭苔（薹）、蒜苔（薹）、油豆角、韭菜、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯、白薯、香芋、菱角、姜、大蒜、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、胡萝卜、豌豆苗、香椿、玉米（玉米棒、玉米粒）、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、彩椒、辣椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、大白菜、牛蒡根、花椰菜（花菜、西兰花）、葱、洋葱其中任一种】为原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、预处理[分切或（和）脱粒]、清洗、漂烫、冷却、沥水、搅碎或不搅碎、穿串或不穿串、速冻、单一包装或混合包装、冷冻贮存的非即食类速冻蔬菜。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，参照相关要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘民宇丰农副产品有限公司