



410178S-2023



商丘市科农食品有限公司企业标准

Q/SKN 0001S-2023

速冻蔬菜

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

商丘市科农食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市科农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：盖路路。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的术语及定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的甜玉米（脱粒）、胡萝卜（切丁）、甜豌豆（去壳）、花生（挑拣）、毛豆（挑拣）、怀山药（去皮或不去皮）、芋头（挑拣）、甜糯玉米（切段）、芦笋（切段或不切段）中的一种或几种为原料，经清洗、预煮、冷却、速冻、包装而成非即食的产品。

根据产品不同分为：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜。

2 术语及定义

速冻蔬菜是以新鲜的蔬菜，经预处理、预煮、冷却、采用速冻工艺、在低温状态下（产品中心温度-18℃以下）贮存、包装、运输和销售的产品。

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 胡萝卜应符合 NY/T 493 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 甜玉米、甜糯玉米、甜豌豆、毛豆、芋头、芦笋应清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.4 怀山药应符合 GB/T 20351 和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	从样品中取200g，置于白色洁净瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、有无外来杂质，用温开水漱口，嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	应具有该产品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 0.2（仅限速冻芋头、速冻毛豆、速冻甜豌豆、	GB 5009.12

		速冻怀山药)	
		0.1 (除速冻毛豆、速冻芋头、速冻甜豌豆、速冻怀山药之外)	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.05 (除速冻胡萝卜、速冻甜豌豆、速冻毛豆、速冻芋头、速冻怀山药、速冻芦笋之外)	GB 5009.15
		0.1 (仅限速冻胡萝卜、速冻甜豌豆、速冻毛豆、速冻芋头、速冻怀山药、速冻芦笋)	
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	20 (仅限速冻花生)	GB 5009.22
*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

速冻蔬菜是以新鲜的甜玉米（脱粒）、胡萝卜（切丁）、甜豌豆（去壳）、花生（挑拣）、毛豆（挑拣）、怀山药（去皮或不去皮）、芋头（挑拣）、甜糯玉米（切段）、芦笋（切段或不切段）中的一种或几种为原料，经清洗、预煮、冷却、速冻、包装而成非即食的产品。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，参照 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》要求制订本企业标准，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。

商丘市科农食品有限公司