



410766S-2023



河南菜乡春现代农业有限公司企业标准

Q/CXCH 0001S-2023

速冻蔬菜

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

河南菜乡春现代农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南菜乡春现代农业有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和河南菜乡春现代农业有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、赵玉泉、张蒙蒙、崔永松。

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(羽衣甘蓝、荠菜、嫩桑叶、马兰头、苦菜(节节花、拒马菜)、麦瓶草(面条菜)、黄秋葵、莴笋、油菜花中的一种)为原料,添加或不添加食用盐,经预处理(除杂、清洗等)、漂烫、冷却、调味或不调味,成型、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

根据产品不同分为:速冻羽衣甘蓝、速冻荠菜、速冻嫩桑叶、速冻马兰头、速冻苦菜、速冻麦瓶草(面条菜)、速冻黄秋葵,速冻莴笋、速冻油菜花。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1羽衣甘蓝、荠菜、嫩桑叶、马兰头、苦菜(节节花、拒马菜)、麦瓶草(面条菜)、黄秋葵、莴笋、油菜花应清洁、无污染、无腐烂,并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721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	具有该产品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光下,观察其性状、色泽,检查有无杂质,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无酸败等异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 0.3(适用于荠菜、嫩桑叶、羽衣甘蓝、马兰头、苦菜、麦瓶草)	GB 5009.12
	≤ 0.1(适用于黄秋葵、莴笋、油菜花)	

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.2（适用于羽衣甘蓝、芥菜、嫩桑叶、马兰头、苦菜、麦瓶草）	GB 5009.15
		0.05（适用于黄秋葵、油菜花）	
		0.1（适用于莴笋）	
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
*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(羽衣甘蓝、荠菜、嫩桑叶、马兰头、苦菜(节节花、拒马菜)、麦瓶草(面条菜)、黄秋葵、莴笋、油菜花中的一种)为原料,添加或不添加食用盐,经预处理(除杂、清洗等)、漂烫、冷却、调味或不调味,成型、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,制定本企业标准,作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南菜乡春现代农业有限公司

H N

Q B

H N

Q B