411835S-2023

许昌广之宏食品有限公司企业标准

Q/XGS 0002S-2023

速冻蔬菜

2023-06-23 发布　　2023-06-23 实施

许昌广之宏食品有限公司 发布

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甜玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、上海青、荠菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、芦蒿、小茴香、芝麻叶、毛豆(去皮或不去皮）、青豆(去皮或不去皮）、青刀豆(去皮或不去皮）、豇豆（切段或不切段）、豌豆(去皮或不去皮）、菜薹、蒜薹、包菜、花椰菜、西兰花、甘蓝、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、香芋、胡萝卜、洋葱、大葱、大蒜、韭菜、莲藕、藕带、茭白、马蹄（荸荠）、芦笋、莴笋、冬瓜、南瓜、黄秋葵、黄花菜、竹笋、槐花、花生的一种或几种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、去核或不去核、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装（加入或不加入虾仁）、入库冷藏工艺制成的非即食类速冻蔬菜。

根据产品原料不同分为：速冻黄花菜、速冻菠菜、速冻花椰菜、速冻毛豆、速冻青豆（含虾仁）、速冻青刀豆、速冻豇豆、速冻豌豆、速冻菜薹、速冻蒜薹、速冻山药、速冻马铃薯、速冻红薯、速冻芋头、速冻紫薯、速冻胡萝卜丁、速冻南瓜丁、速冻莴笋、速冻芦蒿、速冻萝卜苗、速冻豌豆芽、、速冻韭菜、速冻大葱、速冻苋菜、速冻包菜、速冻芹菜、速冻荠菜、速冻莲藕、速冻藕带、速冻芦笋、速冻芦笋丁、速冻竹笋、速冻槐花、速冻黄秋葵、速冻红薯叶、速冻红薯梗、速冻芝麻叶、速冻小茴香、速冻荸荠（马蹄）、速冻香芋、速冻灰灰菜、速冻西兰花、速冻甘蓝、速冻上海青、速冻甜玉米粒（含虾仁）、速冻甜玉米棒、速冻三色菜（什锦蔬菜，含虾仁）、速冻糯玉米粒、速冻糯玉米棒、速冻花生、速冻大蒜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜（黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、胡萝卜、冬瓜、、南瓜、莴笋、 芦蒿、韭菜、大葱、包菜、芹菜、荠菜、莲藕、藕带、芦笋、竹笋、槐花、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、灰灰菜、苋菜、小茴香、荸荠（马蹄）、香芋、灰灰菜、西兰花、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生、大蒜）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 虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。

2.1.3 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，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，待自然解冻后，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、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　≤	叶菜类蔬菜	0.25	GB 5009.12
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类蔬菜	0.15	
	其他	0.08	
镉（以 Cd 计），mg/kg　≤	叶菜类蔬菜	0.2	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	0.1	
	芹菜、黄花菜	0.2	
	其他	0.05	
滴滴涕，mg/kg　≤	胡萝卜	0.2	GB/T 5009.19
	其他	0.05	
六六六，mg/kg　≤		0.05	GB/T 5009.19
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），mg/kg　≤		0.5	GB 5009.123
[a]黄曲霉毒素 B_1，μg/kg　≤		20	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于速冻甜玉米、速冻糯（粘）玉米、速冻花生产品的检验。			

2.4　微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3　微生物限量

项　　目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数，CFU/g	5	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
备注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以新鲜甜玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、上海青、荠菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、芦蒿、小茴香、芝麻叶、毛豆(去皮或不去皮）、青豆(去皮或不去皮）、青刀豆(去皮或不去皮）、豇豆（切段或不切段）、豌豆(去皮或不去皮）、菜薹、蒜薹、包菜、花椰菜、西兰花、甘蓝、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、香芋、胡萝卜、洋葱、大葱、大蒜、韭菜、莲藕、藕带、茭白、马蹄（荸荠）、芦笋、莴笋、冬瓜、南瓜、黄秋葵、黄花菜、竹笋、槐花、花生的一种或几种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、去核或不去核、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装（加入或不加入虾仁）、入库冷藏工艺制成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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌广之宏食品有限公司

HN QB