



413082S-2024



南乐县益多食品厂(个体工商户)企业标准

Q/NYD 0002S-2024

冷冻蔬菜制品

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

南乐县益多食品厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由南乐县益多食品厂(个体工商户)提出。

本标准由南乐县益多食品厂(个体工商户)起草。

本标准主要起草人：周忠强。

H N

Q B

冷冻蔬菜制品

1 范围

本标准规定了冷冻蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（马铃薯、紫薯、红薯、香芋、山药、土豆、茄子、莲藕、豆角、韭菜、胡萝卜、白萝卜、西兰花、竹笋、芦笋）中的一种或几种，经原料预处理、清洗、沥干、切片或不切片、穿串或不穿串、上浆裹粉（食用玉米淀粉、小麦粉、红薯淀粉、高粱淀粉、食用盐中的多种）、过油成型（未熟制）（牛油、棉籽油、棕榈油、大豆油中的一种或几种）、冷冻、包装加工而成的冷冻蔬菜制品（非即食）。

根据主料不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 高粱淀粉应符合 NY/T 1039 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 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	取样品适量，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味，无哈喇味	
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	GB 5009.12
*铅的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。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（马铃薯、紫薯、红薯、香芋、山药、土豆、茄子、莲藕、豆角、韭菜、胡萝卜、白萝卜、西兰花、竹笋、芦笋）中的一种或几种，经原料预处理、清洗、沥干、切片或不切片、穿串或不穿串、上浆裹粉（食用玉米淀粉、小麦粉、红薯淀粉、高粱淀粉、食用盐中的多种）、过油成型（未熟制）（牛油、棉籽油、棕榈油、大豆油中的一种或几种）、冷冻、包装加工而成的冷冻蔬菜制品（非即食）。

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，参照相关标准制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南乐县益多食品厂(个体工商户)