



410953S-2024



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0019S-2024

速冻蔬菜加工制品

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出。

本标准起草单位：大咖国际食品有限公司。

本标准主要起草人：范军营、姜潇雨、温军辉。

H N
Q B

速冻蔬菜加工制品

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜加工制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜原浆/浓缩汁(浆)或其新鲜品或其速冻品【黄瓜、青瓜、甜菜、紫苏、芹菜、菠菜、南瓜、佛手瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、山药、胡萝卜、玉米、香芋、山芋、芋头、红薯、地瓜(豆薯)、紫薯】中的一种或多种为主要原料,添加水果原浆/浓缩汁(浆)/果肉或其新鲜品或其速冻品【枣、甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、金桔、青柑、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、玫瑰瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃(车厘子)、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子(油柑)中的一种或几种】、生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、乳粉(奶粉)、乳清粉、稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)、炼乳、干酪(奶酪)、再制干酪、调制乳、牛奶、玫瑰茄或其浓缩液、重瓣红玫瑰或其浓缩液、薄荷或浓缩液、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、茶粉或其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大麦嫩苗粉(大麦清汁粉)、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻或/和极大螺旋藻)、柑橘纤维、乳糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、半乳甘露聚糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单,双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、氯化钾、柠檬酸脂肪酸甘油酯、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、琼脂、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、微晶纤维素、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、乳酸、乳酸钠(溶液)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、罗汉果甜苷、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精(水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、牛奶香精、酸奶香精中的一种或几种)中的多种,经预处理、调配、杀菌(或不杀菌)、灌装、速冻、包装等工艺加工制成的浆状或泥状速冻蔬菜加工制品。

根据所用原辅料不同,产品分类为:速冻蔬菜加工制品、速冻蔬菜水果混合加工制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.2 水果浓缩汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 水果果肉、水果新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 水果速冻品应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.5 蔬菜原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.6 蔬菜浓缩汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 蔬菜新鲜品应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 蔬菜速冻品应符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 乳粉(奶粉)应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.14 稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油) 应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.15 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.16 干酪(奶酪)应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.17 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.18 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963、GH/T 18796 的规定。
- 2.1.21 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.22 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 玫瑰茄或其浓缩液、重瓣红玫瑰或其浓缩液、薄荷或浓缩液应原料新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.25 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 氢化椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28 大麦嫩苗粉应符合 QB/T 5586 的规定；大麦青汁粉应符合 GH/T 1384 的规定。
- 2.1.29 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.30 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.31 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.32 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.36 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。

- 2.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.39 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.45 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.46 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.47 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.48 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.49 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.51 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.52 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.53 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.54 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.57 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.58 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.59 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.60 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.61 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.62 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.63 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.64 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.65 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.66 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.67 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.68 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.69 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.70 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.73 乳酸钠(溶液) 应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.75 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.77 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.78 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.79 食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或/和极大螺旋藻）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.80 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.81 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.82 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.83 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.84 食品用香精(水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、牛奶香精、酸奶香精)应符合 GB 30616 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，解冻后成泥状或浆状	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质， 嗅其气味，解冻后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素， μg/kg	≤ 30 【仅适用于添加(苹果、山楂)及其制品的产品】	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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				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	2	10	10 ²	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， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注： ^a 样品的采样和处理按 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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 1488 和 GB 31646 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蔬菜原浆/浓缩汁(浆) 或其新鲜品或其速冻品【黄瓜、青瓜、甜菜、紫苏、芹菜、菠菜、南瓜、佛手瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄(西红柿)、马蹄(荸荠)、山药、 胡萝卜、玉米、香芋、山芋、芋头、红薯、地瓜(豆薯)、紫薯】中的一种或多种为主要原料, 添加水果原浆/浓缩汁(浆) /果肉或其新鲜品或其速冻品【枣、甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、金桔、青柑、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、玫瑰瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果) 、杨桃、菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、 桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼) 、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃(车厘子) 、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子(油柑)中的一种或几种】、生活饮用水、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、蜂蜜、乳粉(奶粉)、乳清粉、稀奶油、奶油(黄油) 、无水奶油(无水黄油)、炼乳、干酪(奶酪)、再制干酪、调制乳、牛奶、玫瑰茄或其浓缩液、重瓣红玫瑰或其浓缩液、薄荷或浓缩液、棕榈油、椰子油、葵花籽油、氢化椰子油、茶粉或其浓缩液(红茶、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种)、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大麦嫩苗粉(大麦清汁粉)、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻或/和极大螺旋藻)、柑橘纤维、乳糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、半乳甘露聚糖、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、氯化钾、柠檬酸脂肪酸甘油酯、海藻酸钠、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、琼脂、阿拉伯胶、结冷胶、明胶、微晶纤维素、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、碳酸氢钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、乳酸、乳酸钠(溶液) 、柠檬酸、 DL-苹果酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、罗汉果甜苷、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精(水果香精、蔬菜香精、粮食香精、茶香精、坚果香精、糖香精、牛奶香精、酸奶香精中的一种或几种) 中的多种, 经预处理、调配、杀菌(或不杀菌)、灌装、速冻、包装等工艺加工制成的浆状或泥状速冻蔬菜加工制品。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, 制订本企业标准, 作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中所涉及产品属于食品安全国家标准 GB 2760 中 04.02.02 加工蔬菜。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

大咖国际食品有限公司