



410226S-2025



信阳禾众得食品有限公司企业标准

Q/XHZD 0001S-2025

# 速冻果蔬

2025-01-15 发布

2025-01-15 实施

信阳禾众得食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由信阳禾众得食品有限公司提出。

本标准由信阳禾众得食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈礼乐。

H N

Q B

# 速冻果蔬

## 1 范围

本标准规定了速冻果蔬的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、马蹄、胡萝卜、南瓜、莴笋、芦蒿、萝卜苗、豌豆芽、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、花菜、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生中的一种或几种）、新鲜水果【苹果、草莓、芒果、猕猴桃、蓝莓、枸杞、西番莲(百香果)、葡萄、木瓜、树莓、黑莓、蔓越莓、菠萝、枇杷、香蕉、桃、杏、樱桃、梨、桑椹、火龙果中的一种或几种】中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、去柄或不去柄、切块或不切块、预蒸或不预蒸，漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、包装、入库冻藏制成的非即食类速冻果蔬。

根据原料不同将产品分为不同种类：单一型速冻果蔬、混合型速冻果蔬。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜、新鲜水果应新鲜、无污染、无腐烂、具有原料应有的正常色泽，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 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，放入一洁净瓷盘中，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，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	解冻后具有该品种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	≤ 0.09	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	单一型速冻苹果制品	$\leq$	50	GB 5009.185
	混合型速冻苹果制品	$\leq$	20	
总汞 (以 Hg 计), $\text{mg}/\text{kg}$		$\leq$	0.01	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), $\text{mg}/\text{kg}$ (仅限速冻蔬菜)		$\leq$	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), $\text{mg}/\text{kg}$ (仅限速冻蔬菜)		$\leq$	0.5	GB 5009.123
六六六 (HCH), $\text{mg}/\text{kg}$		$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), $\text{mg}/\text{kg}$		$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$ (仅适用于以甜玉米、糯玉米、花生为原料的产品)		$\leq$	20	GB 5009.22
*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

以水果为主要原料的产品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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
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 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。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（黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、马蹄、胡萝卜、南瓜、莴笋、芦蒿、萝卜苗、豌豆芽、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、花菜、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生中的一种或几种）、新鲜水果【苹果、草莓、芒果、猕猴桃、蓝莓、枸杞、西番莲(百香果)、葡萄、木瓜、树莓、黑莓、蔓越莓、菠萝、枇杷、香蕉、桃、杏、樱桃、梨、桑椹、火龙果中的一种或几种】中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、去柄或不去柄、切块或不切块、预蒸或不预蒸，漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、包装、入库冻藏制成的非即食类速冻果蔬。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。

信阳禾众得食品有限公司

QB