



413460S-2025

驻马店益芳食品有限公司企业标准

Q/ZYF 0002S-2025

速冻蔬菜制品

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

驻马店益芳食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店益芳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈明堂。

本标准自发布之日起替代：Q/ZYF 0002S-2025（备案号：411989S-2025）

H N

Q B

速冻蔬菜制品

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯（地瓜）、土豆（马铃薯）、山药、南瓜、紫薯、芋头、胡萝卜中的一种为原料，经挑选、清洗、分切、熟制（蒸制或煮制）、取部分食材打泥，添加人造奶油、奶油、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一中或几种）、麦芽糖、葡萄糖、炼乳、再制干酪或干酪制品、食用盐、鸡蛋、芝麻中的一种或多种，经烘烤、包装、冷却、速冻而成的速冻蔬菜制品。

按原料不同可分为：速冻红薯（地瓜）烧、速冻土豆（马铃薯）烧、速冻山药烧、速冻南瓜烧、速冻紫薯烧、速冻芋头烧、速冻胡萝卜烧。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯（地瓜）、土豆（马铃薯）、山药、南瓜、紫薯、芋头、胡萝卜应无污染、无霉变、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 奶油应符合GB 19646 的规定。

2.1.4 食糖应符合GB 13104 的规定。

2.1.5 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.6 再制干酪或干酪制品应符合GB 25192 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.8 鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 22165 和GB 19300的规定。

2.1.10 人造奶油应符合 GB 15196的规定。

2.1.11 麦芽糖应符合GB/T 20882.5的规定。

2.1.12 葡萄糖应符合GB/T 20882.1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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、解冻状态，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	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有本品应有的风味、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
水分，g/100g	≤ 80	GB 5009.3

注：*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	采集方案 ^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	1	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15
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

a 样品的采集及处理按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 其他要求

应符合GB 2761、GB 2762、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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯（地瓜）、土豆（马铃薯）、山药、南瓜、紫薯、芋头、胡萝卜中的一种为原料，经挑选、清洗、分切、熟制（蒸制或煮制）、取部分食材打泥，添加人造奶油、奶油、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、麦芽糖、葡萄糖、炼乳、再制干酪或干酪制品、食用盐、鸡蛋、芝麻中的一种或多种，经烘烤、包装、冷却、速冻而成的速冻蔬菜制品。

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，参照相关标准要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

驻马店益芳食品有限公司