



411914S-2025



洛阳千百串食品有限公司企业标准

Q/LQBC 0001S-2025

速冻蔬菜制品

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

洛阳千百串食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳千百串食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李愉乐。

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。

本标准适用于以新鲜红薯、玉米、青豆、辣椒、茄子、芦笋中的一种或几种为原料，预处理、煮制、烘烤或不烘烤、去粒或不去粒、包装或不包装、速冻、包装或不包装而成的非即食速冻蔬菜制品。

按原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯、玉米、青豆、辣椒、茄子、芦笋应新鲜、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、气、滋味，并符合 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	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、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	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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	≤ 0.18	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注 1：*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	
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
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验检验项目：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红薯、玉米、青豆、辣椒、茄子、芦笋中的一种或几种为原料，预处理、煮制、烘烤或不烘烤、去粒或不去粒、包装或不包装、速冻、包装或不包装而成的非即食速冻蔬菜制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳千百串食品有限公司

H N
Q B