



411989S-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

2025-07-01 发布

2025-07-01 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。

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、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，添加奶油、白砂糖、炼乳、芝士粉（干奶酪）、食用盐、鸡蛋液、芝麻其中的一种或多种，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、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 白砂糖应符合 GB/T 317和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.6 芝士粉（干奶酪）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 鸡蛋液应符合 GB/T 42235 和GB 2749的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 22165 和19300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

本标准适用于以新鲜红薯、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，添加奶油、白砂糖、炼乳、芝士粉（干奶酪）、食用盐、鸡蛋液、芝麻其中的一种或多种，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

H N
Q B