



412159S-2025



方城县康有利蔬菜食品有限公司杨集分公司企业标准

Q/FKYL 0002S-2025

# 速冻蔬菜制品

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

方城县康有利蔬菜食品有限公司杨集分公司 发布

## 前 言

本标准由方城县康有利蔬菜食品有限公司杨集分公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘会甫、殷小见。

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的枸杞叶、桑叶（芽）、香椿芽、蒲公英、荠荠菜、芥兰苗、洋槐花、面条菜、苜蓿菜、芝麻叶、黄秋葵、灰灰菜、苋菜、马兰头、蕨菜中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、分切或不分切、油炸（棕榈油、大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、冷却、挑选、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜制品。

根据所用原料不同，分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜的枸杞叶、桑叶（芽）、香椿芽、蒲公英、荠荠菜、芥兰苗、苋菜、洋槐花、面条菜、苜蓿菜、芝麻叶、黄秋葵、灰灰菜、苋菜、马兰头、蕨菜应新鲜、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和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 棕榈油、大豆油、花生油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 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，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，品尝其滋味，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后具有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	≤ 0.28	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

六六六 (HCH), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
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 <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
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 食品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 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

出厂检验项目为: 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的枸杞叶、桑叶（芽）、香椿芽、蒲公英、荠荠菜、芥兰苗、洋槐花、面条菜、苜蓿菜、芝麻叶、黄秋葵、灰灰菜、苋菜、马兰头、蕨菜中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、分切或不分切、油炸（棕榈油、大豆油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、冷却、挑选、速冻、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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

方城县康有利蔬菜食品有限公司杨集分公司