



412601S-2017



商丘原乡农业科技发展有限公司企业标准

Q/SYNK 0001S-2017

速冻蔬菜及食用菌

2017-11-02 发布

2017-11-02 实施

商丘原乡农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘原乡农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李红晓。

H N

Q B

速冻蔬菜及食用菌

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜及食用菌的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜的菠菜、豌豆苗、韭菜、芥菜、上海青、雪菜、包菜、芹菜、大葱、甜玉米、糯玉米、豌豆角、胡萝卜、竹笋、马蹄、南瓜、芦笋、紫薯、白薯、香芋、山药、双孢菇、马铃薯、西兰花、青刀豆、莲藕、鲜姜中的一种为原料，经原料预处理、清洗、漂洗（90℃）、冷却、挑选、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜及食用菌。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 豌豆苗、芥菜、上海青、雪菜、包菜、大葱、豌豆角、竹笋、马蹄、南瓜、紫薯、香芋、马铃薯、西兰花、青刀豆、鲜姜应符合清洁、无污染、无腐烂和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.3 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。

2.1.4 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.5 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。

2.1.6 糯玉米应符合 GB/T 22326 的规定。

2.1.7 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.8 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。

2.1.9 白薯应符合 LS/T 3104 的规定。

2.1.10 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.11 双孢菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.13 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	呈段状或片状或颗粒状或玉米粒状或块状或柱状	取出样品 200g, 置于白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽、性状、有无外来杂质, 用温开水漱口, 品尝其滋味和风味, 嗅其气味, 检验解冻状态。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气, 滋 味	具有本品特有的气, 滋味, 无异味	
解冻状态	具有原蔬菜品种应有的风味、无异味、无纤维感	
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	≤	0.8	GB 5009.12	
镉 (以 Cd 计), mg/kg	速冻双孢菇	≤	0.5	GB 5009.15
	速冻叶菜蔬菜	≤	0.2	GB 5009.15
	速冻根、茎、块类蔬菜	≤	0.1	GB 5009.15
	速冻芹菜	≤	0.2	GB 5009.15
	其他速冻蔬菜	≤	0.05	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	速冻双孢菇	≤	0.1	GB 5009.17
	速冻其他蔬菜	≤	0.01	GB 5009.17
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	4.0	GB 5009.33	

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g) ≤	10000				GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/g) ≤	0.3				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 第二法

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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

速冻蔬菜及食用菌是以新鲜的菠菜、豌豆苗、韭菜、芥菜、上海青、雪菜、包菜、芹菜、大葱、甜玉米、糯玉米、豌豆角、胡萝卜、竹笋、马蹄、南瓜、芦笋、紫薯、白薯、香芋、山药、双孢菇、马铃薯、西兰花、青刀豆、莲藕、鲜姜中的一种为原料，经原料预处理、清洗、漂洗（90℃）、冷却、挑选、速冻、包装而成。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 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

H N

商丘原乡农业科技发展有限公司

2017年10月10日

Q B