



412652S-2017



鹤壁赛德食品有限公司企业标准

Q/HSD 0003S-2017

速冻蔬菜、食用菌及海带

2017-11-07 发布

2017-11-07 实施

鹤壁赛德食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由鹤壁赛德食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张会会、杨园园、李广要、罗志良、赵闯、孟庆华、王玉敏。

H N

Q B

速冻蔬菜、食用菌及海带

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜、食用菌及海带的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜香菇、杏鲍菇、平菇、草菇、金针菇、猴头菇、茶树菇、木耳、菜豆、豌豆、黄瓜、甜椒、蒜薹、豇豆、番茄、大白菜、大蒜、马铃薯、胡萝卜、甜玉米、芹菜、青甘蓝、莴笋、油麦菜、香菜、茼蒿、苦苣、上海青、红薯叶、芝麻叶、芥菜、鸡毛菜、香葱、萝卜、四季萝卜、牛蒡根、青花菜、扁豆、刀豆、甜豆、芦笋、菠菜、花椰菜（花菜、西兰花）、山药、香芋、洋葱、姜、槐花、香椿、莲藕、海带为原料，经挑选、清洗、分切、漂烫、冷却、速冻、包装等工艺加工而成非即食的速冻制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇、杏鲍菇、平菇、草菇、金针菇、猴头菇、茶树菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 菜豆应符合 GB 8864 的规定。
- 2.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.4 黄瓜应符合 SB/T 10027 的规定。
- 2.1.5 甜椒应符合 SB/T 10028 的规定。
- 2.1.6 蒜薹应符合 SB/T 10164 的规定。
- 2.1.7 豇豆应符合 SB/T 10165 的规定。
- 2.1.8 番茄应符合 SB/T 10331 的规定。
- 2.1.9 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.10 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.11 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.13 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.14 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.15 青甘蓝应符合 NY/T 583 和 NY/T 746 的规定。
- 2.1.16 莴笋、油麦菜、香菜、茼蒿、苦苣、上海青、红薯叶、芝麻叶、芥菜、鸡毛菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.17 香葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.18 萝卜、四季萝卜、牛蒡根应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.19 青花菜应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.20 扁豆、刀豆、甜豆应符合 NY/T 748 的规定。

- 2.1.21 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.22 菠菜应符合 NY/T 952 的规定。
- 2.1.23 花椰菜应符合 NY/T 962 的规定。
- 2.1.24 山药、香芋应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.25 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.26 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.27 槐花、香椿应符合 NY/T 1326 的规定。
- 2.1.28 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.29 海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.30 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 感官指标

项目	指标	试验方法
性状	具有蔬菜制品正常的外形，无腐烂和霉变	取 1 袋被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，应符合表 1 的规定。
色泽	具有各类速冻蔬菜固有的色泽	
气味和滋味	解冻后，具有各类速冻蔬菜特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	
	速冻食用菌及速冻藻类	速冻叶菜、速冻芹菜	速冻豆类蔬菜、速冻块根和块茎蔬菜、速冻茎蔬菜	速冻其他蔬菜		
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8			GB 5009.12	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5	0.2	0.1	0.05	GB 5000.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1	0.01		GB 5009.17	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	-	0.5		GB 5009.123	
六六六(HCB), mg/kg	≤	-	0.05		GB/T 5009.19	
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	-	0.05; 0.2 (限胡萝卜)		GB/T 5009.19	
敌敌畏, mg/kg	≤	-	0.2; 0.5 (限结球甘蓝、萝卜、大白菜)		NY/T 761	

杀螟硫磷, mg/kg	≤	-	0.5; 0.2 (限结球甘蓝)	NY/T 761
甲胺磷, mg/kg	≤	-	0.05; 0.1 (限萝卜)	NY/T 761
氯菊酯, mg/kg	≤	-	0.1 (限萝卜、胡萝卜); 0.5 (限葱、花椰菜、黄瓜); 1.0; 2.0 (限青花菜、菠菜、芹菜); 5.0 (限结球甘蓝、大白菜)	NY/T 761
*该指标严于食品安全国家标准				

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881、GB/T 31273 和 SB/T 10699 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜香菇、杏鲍菇、平菇、草菇、金针菇、猴头菇、茶树菇、木耳、菜豆、豌豆、黄瓜、甜椒、蒜薹、豇豆、番茄、大白菜、大蒜、马铃薯、胡萝卜、甜玉米、芹菜、青甘蓝、莴笋、油麦菜、香菜、茼蒿、苦苣、上海青、红薯叶、芝麻叶、芥菜、鸡毛菜、香葱、萝卜、四季萝卜、牛蒡根、青花菜、扁豆、刀豆、甜豆、芦笋、菠菜、花椰菜（花菜、西兰花）、山药、香芋、洋葱、姜、槐花、香椿、莲藕、海带为原料，经挑选、清洗、分切、漂烫、冷却、速冻、包装等工艺加工而成非即食的速冻制品。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 GB/T 31273《速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范》等有关标准的要求制订本企业标准，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。

H N

鹤壁赛德食品有限公司

2017年10月10日

Q B