



411639S-2017



舞钢瑞森鲜易进出口有限公司企业标准

Q/WRX 0001S-2017

速冻蔬菜

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

舞钢瑞森鲜易进出口有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由舞钢瑞森鲜易进出口有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李广丽、李献丽。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、荠荠菜、芦笋（去壳）】为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 玉米、毛豆、青豆、荠荠菜、芦笋应新鲜饱满、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象、并符合相应食品安全标准GB 2762、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	指 标	试验方法
组织及形态	具有相应品种蔬菜固有的外形、无腐烂、无霉烂、 无虫蛀	从样品中取出一袋，倒入一干净白纸上，自然光下用肉眼观察色泽、组织及形态、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。应符合表1的规定。
色 泽	具有速冻后该产品固有的色泽	
气味和滋味	解冻后具有相应品种蔬菜固有的风味、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	试验方法
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
六六六 (BHC), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤	0.05	
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的要求、农药残留限量应符合GB 2763的要求。

QB

编制说明

速冻蔬菜是以新鲜蔬菜【玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、芥荠菜、芦笋（去壳）】为原料，经挑选、清洗、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的。

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》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。

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

舞钢瑞森鲜易进出口有限公司

2017年06月09日