



413279S-2018



濮阳县鑫源食品有限公司企业标准

Q/PXS 0001S-2018

速冻果蔬、板栗仁

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

濮阳县鑫源食品有限公司 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。

本标准由濮阳县鑫源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵冬文。

H N

Q B

速冻果蔬、板栗仁

1 范围

本标准规定了速冻果蔬、板栗仁的分类、要求、检验方法、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玉米、甜玉米或糯玉米、青豆、马蹄（荸荠）、山药、胡萝卜、芥菜、上海青、芦笋、草莓、黄桃、杏，板栗中的单种为原料，经挑选、处理（去皮或去核或去蒂或去壳）、清洗、分切（或分级）、漂烫、冷却中的几种工艺进行组合，然后经速冻、包装加工而成的非即食速冻果蔬、板栗仁。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.2 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。

2.1.3 糯玉米应符合 NY/T 524 的规定。

2.1.4 青豆、马蹄（荸荠）、山药、胡萝卜、芥菜、上海青、芦笋应新鲜、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。

2.1.5 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

2.1.6 黄桃应符合 NY/T 424 的规定。

2.1.7 杏应符合 NY/T 696 的规定。

2.1.8 板栗应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 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
	速冻蔬菜			速冻水 果	速冻板栗 仁	
	速冻玉米、速冻马蹄（荸 荠）、速冻胡萝卜、速冻芦 笋	速冻青豆 速冻山药	速冻芥菜 速冻上海青			
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.08	0.18	0.28	0.08	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.05	0.1	0.2	0.05	—	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	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，mg/kg ≤	0.05			0.05	—	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.05（其它产品）			0.05	—	GB/T 5009.19
	0.2（速冻胡萝卜）					
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	20（仅适用于速冻玉米）			—	—	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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的规定。

2.5 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 的规定。

2.6 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玉米、甜玉米或糯玉米、青豆、马蹄（荸荠）、山药、胡萝卜、芥菜、上海青、芦笋、草莓、黄桃、杏，板栗中的单种为原料，经挑选、处理（去皮或去核或去蒂或去壳）、清洗、分切（或分级）、漂烫、冷却中的几种工艺进行组合，然后经速冻、包装加工而成的非即食速冻果蔬、板栗仁。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 2983《绿色食品 速冻水果》和NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳县鑫源食品有限公司

H N
Q B