



413440S-2018



河南鑫都速冻食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2018

---

# 速冻蔬菜

2018-11-14 发布

2018-11-14 实施

---

河南鑫都速冻食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由河南鑫都速冻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李朝阳。

H N

Q B

# 速冻蔬菜

## 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜的芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、甜玉米、山药、青豆角中的一种为原料，经原料预处理（芥菜去皮切丝、胡萝卜去皮切块、甜玉米脱粒、山药去皮切丁、青豆角脱粒），清洗、90℃水漂烫、冷却、挑选、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 甜玉米应符合 GB 1353 的规定。  
 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。  
 2.1.3 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。  
 2.1.4 芥菜、青豆角、包菜、上海青应符合的 NY/T 1987 的规定。  
 2.1.5 山药应符合 DB52/T 464 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
	色 泽	性 状	气、滋味	杂 质	
速冻甜玉米粒	淡黄色或金色	玉米粒状	具有产品特有的气、滋味，无异味。	无肉眼可见外来杂质。	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
速冻青豆角	青色	条状			
速冻红萝卜块	橙黄色	块状			
速冻芥菜	青色	条状			
速冻包菜	青色	块状			
速冻上海青	青色	块状			
速冻山药块	乳白色	块状			

### 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）	≤ 0.1					GB 5009.12
*总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.4					GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 0.5					GB 5009.123
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	叶类	根类	茎类	豆类	GB 5009.15
		0.2	0.1			
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。						

### 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	
菌落总数/ (CFU/g) ≤	10000				GB 4789. 2
大肠菌群/ (MPN/g) ≤	0. 3				GB 4789. 3
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

### 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 规定。

### 2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

速冻蔬菜是以新鲜的芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、甜玉米、山药、青豆角中的一种为原料，经原料预处理（芥菜去皮切丝、胡萝卜去皮切块、甜玉米脱粒、山药去皮切丁、青豆角脱粒），清洗、90℃水漂烫、冷却、挑选、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南鑫都速冻食品有限公司

H N

Q B