



413403S-2018



淮阳县金农实业有限公司企业标准

Q/HYJN 0001S-2018

---

# 速冻蔬菜

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

---

淮阳县金农实业有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由淮阳县金农实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：万文功。

本标准自发布实施日起替代原标准 Q/HYJN 0001S-2018（备案号 411613S-2018）。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以各类新鲜蔬菜(黄花菜、豆角、菠菜、毛豆、花椰菜、豇豆、豌豆、芦笋、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、香椿、苋菜、芥菜、薄荷、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、灰灰菜)为原料,经分拣、清洗、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、速冻、复选、包装、入库冷藏等工艺制成的非即食类速冻蔬菜。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 蔬菜应新鲜、洁净、无腐烂变质、无病虫害、无机械损伤,成熟度适中,符合加工要求,符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产加工用水应符合 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
形态	形状规则、大小均一、整齐	从样品中取出 100g,平铺于白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察其色泽、形态及杂质,解冻后嗅其气味、温开水漱口,品其滋味
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气、滋味	解冻后具有相应品种固有的气味、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
铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17

a 铅的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 的规定。

### 2.5 生产加工过程中卫生的要求

应符合 GB 14881 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以各类新鲜蔬菜(黄花菜、豆角、菠菜、毛豆、花椰菜、豇豆、豌豆、芦笋、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、香椿、苋菜、芥菜、薄荷、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、灰灰菜)为原料,经分拣、清洗、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、速冻、复选、包装、入库冷藏等工艺制成的非即食类速冻蔬菜。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,参照《食品生产许可证审查细则》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

淮阳县金农实业有限公司

H N

Q B