



413880S-2018



民权县科农食品贸易有限公司企业标准

Q/MKS 0001S-2018

---

# 速冻蔬菜

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

---

民权县科农食品贸易有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由民权县科农食品贸易有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金先东。

本标准自发布实施日起替代 Q/MKS 0001S-2017（备案号：412469S-2017，2017-10-13 发布实施）。

H N

Q B

# 速冻蔬菜

## 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的术语及定义、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甜玉米、胡萝卜、甜豌豆中的一种为原料，经脱粒或切丁、清洗、预煮、冷却、速冻、包装等加工而成。

## 2 术语及定义

速冻蔬菜是以新鲜的甜玉米、甜豌豆、胡萝卜中的一种为原料，经脱粒或切丁、清洗、预煮、冷却、采用速冻工艺、在低温状态下（产品中心温度 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下）贮存、运输和销售的包装速冻蔬菜。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 胡萝卜应符合 NY/T 493 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 甜玉米、甜豌豆应清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	粒状	从样品中取200g，置于白色洁净瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、有无外来杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	应具有该产品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
总砷（以As计），mg/kg	$\leq$ 0.2	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	$\leq$ 0.8	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	$\leq$ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ， $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$ 5.0	GB 5009.22

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

### 3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其他要求

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。

## 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

速冻蔬菜是以新鲜的甜玉米、胡萝卜、甜豌豆中的一种为原料，经脱粒或切丁、清洗、预煮、冷却、速冻、包装等加工而成。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 SB/T 10379《速冻调制食品》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术语及定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县科农食品贸易有限公司