



413898S-2018



商丘民宇丰农副产品有限公司企业标准

Q/SMYF 0001S-2018

速冻蔬菜

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

商丘民宇丰农副产品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由商丘民宇丰农副产品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘民宇丰农副产品有限公司。

本标准主要起草人：毕远峰。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜（胡萝卜、荠荠菜、菠菜、玉米棒、玉米粒）中的一种为原料，经挑选、清洗、（胡萝卜去皮切丁）、浸泡、漂烫或蒸煮、冷却或不冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.2 荠荠菜、菠菜应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 玉米棒、玉米粒应新鲜、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。

2.2 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	具有各类速冻蔬菜正常的外形，无腐烂和霉变	随机取适量样品，置于洁净白磁盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有各类速冻蔬菜固有的色泽	
滋味和气味	解冻后，具有各类速冻蔬菜特有的气味和滋味，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
	速冻荠荠菜、速冻菠菜	速冻胡萝卜丁	速冻玉米棒、速冻玉米粒	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	0.1	0.1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	0.1	0.05	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01		0.01	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.5		0.5	GB 5009.123

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	-	5.0	GB 5009.22
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	-	60	GB 5009.209
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11
*总砷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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：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。

Q B

编制说明

速冻蔬菜是以新鲜蔬菜（胡萝卜、荠荠菜、菠菜、玉米棒、玉米粒）中的一种为原料，经挑选、清洗、（胡萝卜去皮切丁）、浸泡、漂烫或蒸煮、冷却或不冷却、沥水、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，参照 GB/T 31273《速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘民宇丰农副产品有限公司

H N

Q B