



411699S-2018



南阳市宛城区壹加壹蔬菜种植专业合作社企业标准

Q/NWYS 0001S-2018

速冻蔬菜

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

南阳市宛城区壹加壹蔬菜种植专业合作社 发布

前 言

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

本标准由南阳市宛城区壹加壹蔬菜种植专业合作社提出并起草。

本标准起草人：白俊卿、华锋。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芥菜、蒲公英叶、芥菜（雪里红）、槐花、香椿、小油菜（上海青）、芦笋、芝麻叶中的一种为原料，经原料预处理、清洗、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芥菜应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.2 槐花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.3 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。

2.1.4 蒲公英叶、芥菜（雪里红）、香椿、小油菜（上海青）、芝麻叶应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 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	指 标	检 验 方 法
性 状	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有原蔬菜品种应有的风味、无异味、无纤维感	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
六六六（HCH），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

表 3 微生物指标

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	≤	10000			GB 4789.2
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 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芥菜、蒲公英叶、芥菜（雪里红）、槐花、香椿、小油菜（上海青）、芦笋、芝麻叶中的一种为原料，经原料预处理、清洗、漂烫、冷却、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 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市宛城区壹加壹蔬菜种植专业合作社

