



411613S-2018



淮阳县金农实业有限公司企业标准

Q/HYJN 0001S-2018

速冻蔬菜

2018-06-04 发布

2018-06-04 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：标准的结构和编写》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。

本标准替代Q/HYJN 0001S-2015。

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)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,并符合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	检测方法
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、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	检测方法	
铅 ^a (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、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)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。

H N

淮阳县金农实业有限公司

Q B