



412285S-2018



南阳市领鲜食品有限公司企业标准

Q/NLS 0001S-2018

速冻果蔬制品

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

南阳市领鲜食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由南阳市领鲜食品有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：程伟。

H N

Q B

速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以新鲜的黄桃、青豆、蚕豆、玉米、胡萝卜丁、香椿、洋槐花、芝麻叶、红薯、紫薯中的一种或多种为主要原料，添加或不添加松仁，原料经预处理、漂烫或不漂烫、清洗、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻果蔬制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 黄桃应符合 NY/T 586 的规定。
- 2.1.2 青豆、香椿、洋槐花、芝麻叶应清洁、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.4 松仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.6 胡萝卜丁应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.7 红薯、紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.8 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	要 求	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	具有该产品特有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼外来可见杂质	

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(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

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（/25 g）	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 1：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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 和 GB31646 的规定。

2.7 其他要求

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

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

编制说明

本标准适用于以新鲜的黄桃、青豆、蚕豆、玉米、胡萝卜丁、香椿、洋槐花、芝麻叶、红薯、紫薯中的一种或多种为主要原料，添加或不添加松仁，原料经预处理、漂烫或不漂烫、清洗、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻果蔬制品。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，制定本企业标准，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。

南阳市领鲜食品有限公司

H N

Q B