



412654S-2018



宁陵县华源速冻食品有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2018

速冻果蔬制品

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

宁陵县华源速冻食品有限公司 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。

本标准由宁陵县华源速冻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张其仁、于吉昌。

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、运输和贮存等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【甜玉米（脱粒或不脱粒）、花生（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、蚕豆（脱粒或不脱粒）、土豆、芋头、黄秋葵、槐花、胡萝卜（切丁）】为原料，经挑选、清洗、去皮（适用于土豆和芋头）、浸泡、笼蒸（适用于花生）或漂烫（除花生外）、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 甜玉米、花生、毛豆、青豆、蚕豆、土豆、黄秋葵、槐花、芋头、胡萝卜应新鲜饱满、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象、并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 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
组织及形态	具有相应品种蔬菜固有的外形、无腐烂、无霉烂、 无虫蛀	从样品中取出一袋，倒入一干净白纸上，自然光下用肉眼观察色泽、组织及形态、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。应符合表 1 的规定。
色 泽	具有速冻后该产品固有的色泽	
气味和滋味	解冻后具有相应品种蔬菜固有的气味、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	检验方法
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123
六六六（HCH）， mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT）， mg/kg	≤ 0.05	
黄曲霉毒素 B ₁ ^a ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		
a 指标适用以花生、豆类、玉米为原辅料的产品。		

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 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。

编制说明

速冻果蔬制品是以新鲜蔬菜【甜玉米（脱粒或不脱粒）、花生（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、蚕豆（脱粒或不脱粒）、土豆、芋头、黄秋葵、槐花、胡萝卜（切丁）】为原料，经挑选、清洗、去皮（适用于土豆和芋头）、浸泡、笼蒸（适用于花生）或漂烫（除花生外）、冷却、沥水、速冻、包装而成。

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 GB 31646《食品安全国家标准 速冻食品生产和经验卫生规范》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

宁陵县华源速冻食品有限公司

H N
Q B