



412746S-2018



河南裕盛益民食品有限公司企业标准

Q/HYYS 0001S-2018

速冻蔬菜

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

河南裕盛益民食品有限公司 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》编写。

本标准由河南裕盛益民食品有限公司和河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准起草人：王雪竹、包文祥、华锋、杜奎庚、源朝政、包芸夕。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

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

本标准适用于以芥菜、蒲公英叶、芥菜、槐花、香椿、小油菜（上海青）、芦笋、芝麻叶、红薯、紫薯、小茴香、马蹄、香芋、南瓜、苋菜、马齿苋中的一种为原料，经原料预处理、挑拣、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、芥菜、小茴香应符合 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、香椿、小油菜（上海青）、马蹄、芝麻叶、苋菜、马齿苋应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 香芋应符合 DB43/T 177 的规定。

2.1.6 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。

2.1.7 红薯应符合 LS/T 3104 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 紫薯应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 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，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 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
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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芥菜、蒲公英叶、芥菜、槐花、香椿、小油菜（上海青）、芦笋、芝麻叶、红薯、紫薯、小茴香、马蹄、香芋、南瓜、苋菜、马齿苋中的一种为原料，经原料预处理、挑拣、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。

河南裕盛益民食品有限公司

H N

Q B