



410136S-2019



信阳市明德食品有限公司企业标准

Q/XMS 0001S-2019

速冻果蔬制品

2019-01-16 发布

2019-01-16 实施

信阳市明德食品有限公司 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。

本标准由信阳市明德食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：顾磊。

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。

本标准适用于以草莓、苹果、橘子、树莓、蓝莓、黑莓、桃、杏、樱桃、葡萄、芒果、菠萝、梨、猕猴桃、西瓜、青刀豆、毛豆、荷兰豆、土豆、红豆、茶豆（白扁豆）、青芦笋、白芦笋、油菜、彩椒、胡萝卜、菜花、西兰花、南瓜、莲藕、菠菜、黄秋葵、萝卜叶、甜玉米、甜豌豆、莼菜、豇豆、生姜、大蒜、马齿苋、西葫芦、小青葱、毛芋头、青梗菜、圆葱、大根、甘蓝、花生、山药、苤菜、黄瓜中的一种为原料，经原料预处理、挑拣、去核或不去核（去皮或去皮）、分切或不分切（切条、切丁、切段）、清洗、漂烫、冷却、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 原料要求

2.1.1 草莓、苹果、橘子、树莓、蓝莓、黑莓、桃、杏、樱桃、葡萄、芒果、菠萝、梨、猕猴桃、西瓜、青刀豆、毛豆、荷兰豆、土豆、红豆、茶豆（白扁豆）、青芦笋、白芦笋、油菜、彩椒、胡萝卜、菜花、绿花菜（西兰花）、南瓜、莲藕、菠菜、黄秋葵、萝卜叶、甜玉米、甜豌豆、莼菜、豇豆、生姜、大蒜、马齿苋、西葫芦、小青葱、毛芋头、青梗菜、圆葱、大根、甘蓝、花生、山药、苤菜、黄瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，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 |
|-------|------------------|---|
| 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 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋 味 | 具有本品应有的气味和滋味，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 |
|--------------------|--------|-------|-----------------------|------|--------------|
| | 芸薹类、叶类 | 豆类、薯类 | 新鲜蔬菜（除芸薹类、叶类、芸薹类、叶类外） | 水果 | |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg ≤ | 0.24 | 0.15 | 0.08 | 0.08 | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg ≤ | 0.1 | | 0.05 | 0.05 | GB 5009.15 |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤ | 0.01 | | | / | GB 5009.17 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg ≤ | 0.5 | | | / | GB 5009.11 |
| 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 | | | | GB/T 5009.19 |

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 |
| 大肠菌群, MPN/g ≤ | 3. 0 | | | | GB 4789. 3 |
| 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 和 GB 31646 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以草莓、苹果、橘子、树莓、蓝莓、黑莓、桃、杏、樱桃、葡萄、芒果、菠萝、梨、猕猴桃、西瓜、青刀豆、毛豆、荷兰豆、土豆、红豆、茶豆（白扁豆）、青芦笋、白芦笋、油菜、彩椒、胡萝卜、菜花、西兰花、南瓜、莲藕、菠菜、黄秋葵、萝卜叶、甜玉米、甜豌豆、莼菜、豇豆、生姜、大蒜、马齿苋、西葫芦、小青葱、毛芋头、青梗菜、圆葱、大根、甘蓝、花生、山药、苕菜、黄瓜中的一种为原料，经原料预处理、挑拣、去核或不去核（去皮或去皮）、分切或不分切（切条、切丁、切段）、清洗、漂烫、冷却、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，参照 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》和 NY/T 2983《绿色食品 速冻水果》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。

信阳市明德食品有限公司

Q B