



410255S-2019



虞城县绿环速冻食品有限公司企业标准

Q/YLS 0001S-2019

速冻蔬菜、板栗及食用菌

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

虞城县绿环速冻食品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由虞城县绿环速冻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范正。

H N

Q B

速冻蔬菜、板栗及食用菌

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜、板栗及食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜的菠菜、豌豆苗、韭菜、芥菜、上海青、雪菜、包菜、芹菜、大葱、甜玉米、糯玉米、豌豆(青豆)、胡萝卜、竹笋、马蹄(荸荠)、南瓜、芦笋、板栗、紫薯、白薯、香芋、山药、双孢菇、马铃薯、西兰花、青刀豆、莲藕、鲜姜、马兰头为原料,经原料预处理、清洗、分切或不分切、漂洗或蒸制、冷却、挑选、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜、板栗及食用菌。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 豌豆苗、芥菜、上海青、雪菜、包菜、大葱、豌豆(青豆)、竹笋、马蹄(荸荠)、南瓜、紫薯、香芋、马铃薯、西兰花、青刀豆、鲜姜、马兰头应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀,无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味,同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.3 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。

2.1.4 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.5 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。

2.1.6 糯玉米应符合 GB/T 22326 的规定。

2.1.7 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.8 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。

2.1.9 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 白薯应符合 LS/T 3104 的规定。

2.1.11 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.12 双孢菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.14 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	具有产品应有的性状	取适量样品,置于洁净的白瓷盘上,

色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，品尝其滋味，嗅其气味
气、滋味	解冻后具有产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 测 方 法
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	^a 新鲜蔬菜 ≤	0.08	GB 5009.12
	^b 芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜 ≤	0.25	GB 5009.12
	^c 豆类蔬菜、薯类 ≤	0.18	GB 5009.12
	板栗 ≤	0.18	GB 5009.12
	双孢菇 ≤	0.8	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	^e 新鲜蔬菜 ≤	0.05	GB 5009.15
	^f 叶菜蔬菜、芹菜、双孢菇 ≤	0.2	GB 5009.15
	^g 豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜 ≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	蔬菜 ≤	0.01	GB 5009.17
	双孢菇 ≤	0.1	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤		0.5 (速冻板栗除外)	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg ≤		0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤		20 (仅适用于速冻甜玉米、糯玉米)	GB 5009.22
注 1: a 仅适用于除 b、c 外的产品; b 仅适用于包菜、菠菜、豌豆苗、芥菜、上海青; c 仅适用于豌豆(青豆)、青刀豆、紫薯、白薯、香芋、山药、马铃薯;			
注 2: e 仅适用于除 f、g 外的产品; f 仅适用于菠菜、豌豆苗、芥菜、上海青、雪菜、芹菜、双孢菇; g 仅适用于豌豆(青豆)、青刀豆、紫薯、白薯、香芋、山药、马铃薯、胡萝卜。			
注 3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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

出厂检验项目为：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜的菠菜、豌豆苗、韭菜、芥菜、上海青、雪菜、包菜、芹菜、大葱、甜玉米、糯玉米、豌豆(青豆)、胡萝卜、竹笋、马蹄(荸荠)、南瓜、芦笋、板栗、紫薯、白薯、香芋、山药、双孢菇、马铃薯、西兰花、青刀豆、莲藕、鲜姜、马兰头为原料,经原料预处理、清洗、分切或不分切、漂洗或蒸制、冷却、挑选、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜、板栗及食用菌。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》制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了速冻蔬菜、板栗及食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县绿环速冻食品有限公司

H N
Q B