



410044S-2019



平顶山聚鑫源农业开发有限公司企业标准

Q/PJN0001S-2019

速冻蔬菜和香菇

2019-1-8 发布

2019-1-8 实施

平顶山聚鑫源农业开发有限公司 发布

前

言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由平顶山聚鑫源农业开发有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：牛志强、门红。

H N

Q B

速冻蔬菜和香菇

1 范围

本标准规定速冻蔬菜和香菇的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于本标准适用于以新鲜蔬菜（绿芦笋、青刀豆、豇豆、毛豆、甜豌豆、西兰花、白花菜、松花菜、甜玉米、糯玉米、甘薯、马铃薯、南瓜、香菇、胡萝卜、菠菜、芥菜）中的一种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫或蒸制（不漂烫或不蒸制）、冷却、沥水、速冻、分拣、包装而成的速冻蔬菜和香菇。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 糯玉米：应符合 NY/T 524 的规定。
- 2.1.3 青刀豆、毛豆、豇豆、甜豌豆应符合：NY/T748 绿色食品 豆类蔬菜的规定。
- 2.1.4 西兰花、白花菜、松花菜：应符合 NY/T746 绿色食品 甘蓝类蔬菜的规定。
- 2.1.5 马铃薯：应符合 NY/T1066 的规定。
- 2.1.6 甘薯：应符合 NY/T2642 的规定。
- 2.1.7 香菇：应符合 GB7096 的规定。
- 2.1.8 南瓜：应符合 SB/T10881 的规定。
- 2.1.9 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.10 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.11 甜玉米应符合 NY/T523 的规定。
- 2.1.12 菠菜应符合 NY/T952 的规定。
- 2.1.13 芥菜应符合 DB3205/T 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	指标		检验方法
色泽	具有各类蔬菜速冻后固有的色泽。		称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
性状	速冻毛豆、速冻甜豌豆	荚形良好、均匀	
	速冻青刀豆、速冻豇豆	条形笔直	
	速冻胡萝卜、速冻甜玉米、速冻糯玉米、速冻马铃薯、速冻甘薯、速冻南瓜、速冻菠菜、速冻芥菜	颗粒大小均匀或棒状、块状	
	速冻西兰花、速冻白花菜，速冻松花菜	花球基本圆形，花柄干净	
	速冻香菇	菇形形态正常、规整	
滋味、气味	具有各类蔬菜应有的滋味与气味，无异味。		

杂质	无正常视力可见外来杂质	
冷冻质量	冷冻良好，无粘连、结块、结霜和风干现象	

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(Pb), mg/kg ≤	速冻香菇	0.9
	速冻薯类、豆类蔬菜	0.15
	速冻叶类、芸薹类蔬菜	0.25
	其他	0.08
镉(以Cd计), mg/kg ≤	速冻香菇	0.5
	速冻块根、茎、豆类蔬菜	0.1
	速冻叶类蔬菜	0.2
	其他	0.05
总汞(以Hg计), mg/kg ≤	速冻香菇	0.1
	其他	0.01
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计) ^a , mg/kg ≤	0.5	GB 5009.123
六六六, mg/kg ≤	0.05	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.05	GB/T5009.19
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定；		
a 仅适用于速冻蔬菜。		

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于本标准适用于以新鲜蔬菜（绿芦笋、青刀豆、豇豆、毛豆、甜豌豆、西兰花、白花菜、松花菜、甜玉米、糯玉米、甘薯、马铃薯、南瓜、香菇、胡萝卜、菠菜、芥菜）中的一种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫或蒸制（不漂烫或不蒸制）、冷却、沥水、速冻、分拣、包装而成的速冻蔬菜和香菇。

鉴于目前尚无国家标准和行业标准，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》有关规定，参照 NY/T 1406-2007 《绿色食品 速冻蔬菜》、GB 19295 《食品安全国家标准 速冻面米制品》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

H N

平顶山聚鑫源农业开发有限公司

Q B