



410894S-2019



河南省果然风情果业股份有限公司企业标准

Q/HGF 0007S-2019

冻干蔬菜制品

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

河南省果然风情果业股份有限公司 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。

本标准由河南省果然风情果业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚晓转、陈思。

H N

Q B

冻干蔬菜制品

1 范围

本标准规定了冻干蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葱、小白菜、菠菜、芹菜、莴笋、上海青、萝卜、胡萝卜、香菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、生姜、山药、芦笋、百合、黄秋葵、莲藕、番茄、圣女果、玉米、香菇中的一种为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶），经过原料预处理、烫煮（或不烫煮）、沥干、装盘、速冻、升华干燥、冷却、精选、包装而成的冻干蔬菜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 葱应符合 NY/T 744、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 小白菜应符合 NY/T 654、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 菠菜、芹菜、莴笋、上海青、香菜应符合 NY/T 743、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 萝卜、胡萝卜应符合 NY/T 745、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 NY/T 418、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜应符合 NY/T 747、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 山药、生姜应符合 NY/T 1049、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 芦笋、百合、黄秋葵应符合 NY/T 1326、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 莲藕应符合 NY/T 1583、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 番茄、圣女果应符合 NY/T 655、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GB 7096、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.2 感官要求

感官要应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	片状、块状、粒状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和
色泽	具有本产品应有的色泽	

气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味	性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口， 品尝滋味
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	
水分, g/100g	≤ 5	GB 5009.3	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	GB 5009.15	
	黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、百合、黄秋葵、番茄、圣女果		0.05
	香菇		0.5
	芹菜		0.2
	萝卜、胡萝卜、葱、莴笋、山药、生姜、芦笋、莲藕、玉米		0.1
小白菜、菠菜、上海青、香菜	0.2		
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	GB 5009.17	
	其他		0.01
香菇	0.1		
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19、NY/T 761	
滴滴涕, mg/kg	≤	GB/T 5009.19、NY/T 761	
	其他		0.05
胡萝卜	0.2		
甲胺磷, mg/kg	≤	GB/T 5009.103、NY/T 761	
	其他		0.05
萝卜	0.1		
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.8、GB/T 5009.20、NY/T 761	
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 14553、GB/T 20769、NY/T 761	
氯菊酯, mg/kg	≤	NY/T 761	
	葱		0.5
	菠菜、芹菜		2
	小白菜、上海青、香菜		1
	番茄、圣女果		1
黄瓜、西葫芦	0.5		

	冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜	1	
	芦笋、山药、生姜、莲藕、莴笋	1	
	萝卜、胡萝卜、香菇、玉米	0.1	
	百合、秋葵、玉米	1	

*该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	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

冻干蔬菜制品是以葱、小白菜、菠菜、芹菜、莴笋、上海青、萝卜、胡萝卜、香菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、生姜、山药、芦笋、百合、黄秋葵、莲藕、番茄、圣女果、玉米、香菇中的一种为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶），经过原料预处理、烫煮（或不烫煮）、沥干、装盘、速冻、升华干燥、冷却、精选、包装而成的冻干蔬菜制品。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 GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》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 GB2762 的规定。

河南省果然风情果业股份有限公司