



410911S-2019



河南弘禄食品有限公司企业标准

Q/HHL 0002S-2019

速冻蔬菜制品

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

河南弘禄食品有限公司 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》编写。

本标准由河南弘禄食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贺新功、上官丙恒。

H N

Q B

速冻蔬菜制品

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玉米、青豆、胡萝卜丁、马铃薯中的一种或几种为原料，添加或不添加虾仁、松仁，经分拣、清洗、去皮或不去皮、切制或不切制、冷却、沥水、速冻、包装、入库冷藏工艺制成的非即食类速冻蔬菜制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.2 青豆、松仁应清洁、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 胡萝卜丁应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.4 虾仁应符合 GB 2733 的规定。

2.1.5 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。

2.1.6 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	具有该产品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（除添加玉米之外的产品）	GB 5009.15
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05（仅适用于添加玉米的产品）	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 15.0（仅适用于添加虾仁的产品）	GB 5009.228
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5（仅适用于添加虾仁的产品）	GB 5009.17
*总砷指标严于食品安全国家标准 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:1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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。

H N

Q B

编制说明

速冻蔬菜制品是以玉米、青豆、胡萝卜丁、马铃薯中的一种或几种为原料，添加或不添加虾仁、松仁，经分拣、清洗、去皮或不去皮、切制或不切制、冷却、沥水、速冻、包装、入库冷藏工艺制成的非即食类速冻蔬菜制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了速冻蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南弘禄食品有限公司