



410672S-2019



民权县科农食品贸易有限公司企业标准

Q/MKS 0001S-2019

速冻蔬菜

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

民权县科农食品贸易有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由民权县科农食品贸易有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金先东。

本标准自发布实施日起替代 Q/MKS 0001S-2018（备案号：413880S-2017，2018-12-26 发布实施）。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的术语及定义、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甜玉米（脱粒）、胡萝卜（切丁）、甜豌豆（去壳）、花生（挑拣）、毛豆（挑拣）、怀山药（去皮或不去皮）、芋头（挑拣）、甜糯玉米（切段）中的一种或几种为原料，经清洗、预煮、冷却、速冻、包装而成非即食的产品。

2 术语及定义

速冻蔬菜是以新鲜的蔬菜，经预处理、预煮、冷却、采用速冻工艺、在低温状态下（产品中心温度 -18°C 以下）贮存、包装、运输和销售的产品。

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 胡萝卜应符合 NY/T 493 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 甜玉米、甜糯玉米、甜豌豆、毛豆、芋头应清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.4 怀山药应符合 GB/T 20351 和 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	从样品中取200g，置于白色洁净瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、有无外来杂质，用温开水漱口，嗅其气味，品尝其滋味和风味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品特有的气味，无异味	
滋味	应具有该产品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
总砷*（以As计），mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	\leq 0.2（除胡萝卜粒、玉米之外的产品）	GB 5009.12
	\leq 0.1（仅适用于胡萝卜粒、玉米）	

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1（仅适用于毛豆、芋头、山药、胡萝卜粒）	GB 5009.15
*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、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

速冻蔬菜是以新鲜的甜玉米（脱粒）、胡萝卜（切丁）、甜豌豆（去壳）、花生（挑拣）、毛豆（挑拣）、怀山药（去皮或不去皮）、芋头（挑拣）、甜糯玉米（切段）中的一种或几种为原料，经清洗、预煮、冷却、速冻、包装而成非即食的产品。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》要求制订本企业标准，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的术语及定义、分类、要求、检验方法、检验规定、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县科农食品贸易有限公司

Q B