

Q/YCY

云南川云食品科技有限公司企业标准

Q/YCY 0018 S—2023

速冻蔬菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010208S-2023
备案日期: 2023 年 05 月 16 日

2023-05-16 发布

2023-05-18 实施

云南川云食品科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的速冻蔬菜是以新鲜蔬菜（竹笋、土豆、莲藕、胡萝卜、白萝卜、山药、荸荠、花椰菜、芦笋）为原料，经原料处理、清洗、切分（或不切分）、漂烫（或不漂烫）、熟制（或不熟制）、冷却（或不冷却）、包装、速冻等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南川云食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐光明。

省食品

案号:5

日期:

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜（竹笋、土豆、莲藕、胡萝卜、白萝卜、山药、荸荠、花椰菜、芦笋）为原料，经原料处理、清洗、切分（或不切分）、漂烫（或不漂烫）、熟制（或不熟制）、冷却（或不冷却）、包装、速冻等工艺制成的速冻蔬菜。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据加工工艺不同分为：生制速冻蔬菜、熟制（或漂烫）速冻蔬菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 竹笋、土豆、莲藕、胡萝卜、白萝卜、山药、荸荠、花椰菜、芦笋：应新鲜、无污染、无霉变、无腐烂、无病虫害并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味，气味、无异味。	
组织形态	具有该产品应有的形态，不破损，允许表面有少许结霜。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）mg/kg ≤	0.24	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于30kg，抽样20个独立包装的样品（总重量不得少于5kg），样品分成2份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

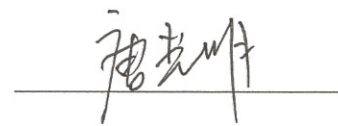
三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023 年 4月 19 日至2023 年4 月 26 日在 云南川云食品科技有限公司网站 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位(盖章)

2023 年 4 月 27 日



备案单位主要负责人(签字)

2023 年 4 月 27 日