

Q/LZY

丽江中源绿色食品有限公司企业标准

Q/LZY 0002 S—2023

速冻蔬菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070014 S-2023
备案日期: 2023年05月12日

云南省
备案
备案日

2023 - 05-12 发布

2023 - 05 -17 实施

丽江中源绿色食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻蔬菜，是以新鲜蔬菜、食用菌为原料，经验收、分拣、清洗、切型[脱粒（脱皮）]、漂烫（或不漂烫）、冷却（或不冷却）、沥干、速冻等工艺加工制成，根据《中华人民共和国标准化法》、《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、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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》的规定制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丽江中源绿色食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：彭宗林、秦飞。

食品5
号: 530
月:

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、运输和贮存。
本标准适用于以新鲜蔬菜、食用菌为原料，经原料处理、清洗、切分（或不切分）、漂烫（或不漂烫）、速冻、包装等工艺制成的速冻蔬菜。

2 规范性引用文件

本标准所引用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

根据使用原料不同分为：速冻食用菌和速冻蔬菜；
根据加工工艺的不同分为：生制蔬菜和熟制蔬菜；

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蔬菜：应新鲜、无污染、无腐烂霉变、并应符合相应食品标准及有关规定。
- 4.1.2 牛肝菌、鸡枞、羊肚菌、松茸、块菌、香菇、平菇、白蘑菇、乳牛肝菌等各种食用菌：应新鲜、无污染、无腐烂霉变，不得混入非食用杂菌。并应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	检测方法
色泽	具有蔬菜或食用菌冷冻后固有的色泽。	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝（熟制后）。
滋味与气味	解冻后，具有各类蔬菜应有的风味，无异味。	
组织形态	具有蔬菜或食用菌制品正常的外形，无腐烂和霉变，无虫蛀。	
杂质	无肉眼可见杂质。	

全企
7
年

4.3 污染物限量

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的要求。

表2 污染物限量

项目	指标		检验方法
	食用菌类	蔬菜类	
铅(以Pb计),mg/kg ≤	0.8		GB 5009.12

表3 污染物限量

项目	指标		检验方法
	食用菌类	蔬菜类	
总砷(以 As 计),mg/kg ≤	0.5	0.5	GB/T 5009.11
镉 (以 Cd 计) , mg/kg ≤	(0.2-0.5) ^a	(0.05-0.2) ^b	GB/T 5009.15
汞 (以 Hg 计) , mg/kg ≤	0.1	0.01	GB/T 5009.17
铬(以 Cr 计),mg/kg ≤	--	0.5	GB 5009.123
其他污染物限量	按 GB 2762 的规定执行		
^a 按食用菌品种执行, ^b 按蔬菜品种执行。			

4.4 农残限量

应符合表4的规定。

表4 农残限量

项目	指标		检验方法
	食用菌类	蔬菜类	
六 六 六 （ HCH ） ， mg/kg ≤	0.05		GB/T 5009.19
滴 滴 涕 （ DDT ） ， mg/kg ≤	0.05		
其他农药残留量	按 GB 2763 的规定执行		

4.5 微生物指标

生制速冻蔬菜微生物指标应符合表5规定。

熟制速冻蔬菜微生物指标应符合表6规定。

表5 生制速冻微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)	检验方法
----	---	------

	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

表 6 熟制速冻蔬菜微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

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规定的方法测得。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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

同一原料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品中随机抽取最小包装单元样品20个（袋），样品量不小于2kg，基数不少于30kg。分为两份，其中1份供检验，1份作备样。

5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群（熟制速冻蔬菜）。

5.4 型式检验

每半年进行一次，项目为本标准技术要求中的全部指标，发生下列情况之一时，必须进行检验：

- a)产品的原料、配方、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- b)停产半年以上，再恢复生产时；

- c)出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d)国家质量监督机构提出进行型式检验要求时;

5.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格时,则判定该批产品为不合格,不得复检。其余项目不合格,可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定,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、防潮、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、易污染的货物混装混运。应有冷藏或冷冻设施,温度为-18℃以下。

6.4 贮存

6.4.1 速冻新鲜蔬菜应贮存在温度 1℃-10℃的冷库内(贮存期限视蔬菜品种和包装方式而定);速冻蔬菜制品应贮存在温度为-18℃以下的冷库内,不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

6.4.2 仓库内按产品不同品种分别堆码整齐,产品距地不得小于 10cm,离地不得小于 20cm。

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。

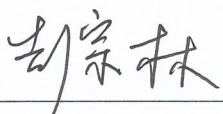
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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 05 月 05 日至 2023 年 05 月 11 日在企业微信公众号平台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。



2023 年 5 月 12 日



备案单位主要负责人（签字）

2023 年 5 月 12 日