

# Q/TWL

## 云南天为绿色产业有限公司企业标准

Q/TWL 0004 S—2025

### 速冻山葵

2025 - 11 - 25 发布

2025 - 11 - 30 实施

云南天为绿色产业有限公司 发布



## 前 言

我公司生产的速冻山葵是以新鲜山葵的根、茎、叶、花茎为主要材料，经挑拣、清洗、切料（或不切料）、浸泡杀菌、二次清洗、速冻、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南天为绿色产业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孟玉相保。



# 速冻山葵

## 1 范围

本标准规定了速冻山葵的分类、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山葵的根、茎、叶、花茎为主要原料，经挑拣、清洗、切料（或不切料）、浸泡杀菌、二次清洗、速冻、包装等工艺制成的速冻山葵。

## 2 规范性引用文件

本标准中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

根据原料不同，产品分为：速冻山葵须根、速冻山葵主茎、速冻山葵芽头、速冻山葵叶柄、速冻山葵叶片、速冻山葵花茎。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 山葵：色泽正常、新鲜、成熟度适中、无霉烂变质和病虫害、无污染，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   | 具有本品应有的颜色。          | 取适量样品放入白瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态、鼻嗅其味，用温开水漱口后，品尝其滋味。 |
| 滋味和气味 | 具有本品固有气味、滋味，无异味、异嗅。 |   |
| 形 态   | 具有本品应有的形态，形态规则，无霉变。 |   |
| 杂 质   | 允许有原料自带的少量黑斑，无其他异物。 |   |

### 4.3 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 |           |
|------------|--------------------------|--------------------------|------|-----------|
|            | 速冻山葵须根、速冻山葵主茎、<br>速冻山葵芽头 | 速冻山葵叶柄、速冻山葵叶片、<br>速冻山葵花茎 |      |           |
| 水分, g/100g | ≤                        | 90                       | 95   | GB 5009.3 |

#### 4.4 污染限量

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3的规定。

表 3 污染物限量

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

#### 4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

| 项 目                     | 指 标              | 检验方法  |           |
|-------------------------|------------------|-------|-----------|
| 菌落总数 (CFU/g)            | ≤                | 50000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 (MPN/g)            | ≤                | 30    | GB 4789.3 |
| 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)      | 按 GB 29921 的规定执行 |       |           |
| *样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行 |                  |       |           |

#### 4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.7 净含量

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

#### 4.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31273 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

## 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 100 个独立包装，总重不少于 30kg。随机抽取 6 个独立包装样品，总重不少于 2kg。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司检验室按本标准进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、理化指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

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

6.1.2 外包装图标标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

产品在常温下运输，应采用泡沫箱加冰袋包装；冷藏车运输，车厢温度应保持 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 以下。运输工具应保持清洁卫生、无异味、无污染。运输中应避免日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，禁止抛丢投掷。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、无异味、无污染、防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中，不得日晒、不得与有毒、有异味、易挥发的物品混放、不得靠近热源。贮藏仓库温度在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 以下。产品按不同品种离地离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

## 食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。

云南天为绿色产业有限公司  
备案企业（盖章）  
3305002013267

2025年11月25日

绿色产业有限公司  
备案企业主要负责人（签字）  
3305002013267

2025年11月25日