

Q/DPO

大理博琪尼食品有限公司企业标准

Q/DPO 0002 S—2020

代替 Q/ DPO-0002 S-2017

速冻蔬菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0006 S- 2020
备案日期: 2020 年 3 月 6 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

3020 - 03 - 01 发布

2020 - 03 - 06 实施

大理博琪尼食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻蔬菜是以新鲜蔬菜为原料，经人工洗净分拣、清洗、分切(或不分切)、蒸煮(或不蒸煮)速冻、包装等工艺制成。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》特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中镉的限量严于食品安全国家标准。其它指标根据 SB/T 10379《速冻调制食品》的规定及产品实际制定。

本标准代替 Q/DPO 0002S-2017《速冻蔬菜》

本标准由大理博琪尼食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：段其建

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜产品的分类、技术要求、检验规定、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以各类蔬菜为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、蒸煮（或不蒸煮）、速冻、分拣、包装等工艺制成速冻蔬菜。

2 规范性引用文件

下列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

3.1 根据所用原料不同分为：速冻叶菜类、速冻甘蓝类、速冻果菜类、速冻瓜菜类、速冻豆类、速冻茎类、速冻鳞茎类、速冻块根类等。

3.2 根据产品外观形状不同分为：片状速冻蔬菜、打捆速冻蔬菜、穿串速冻蔬和工艺速冻蔬菜菜。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 蔬菜：应新鲜、无腐烂变质，具有产品特有的形态、色泽和气味。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的相关规定。

4.1.3 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，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
形态	具有相应品种应有的形态。	将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
色泽	具有相应品种应有的形态。	
气味	具有相应品种应有的形态。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表2 理化要求

项目	指标	检验方法
杂质, g/100g ≤	1.0	GB/T 12533

4.4 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3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.04	GB 5009.15

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物指标

应符合表 4 的规定

表4 微生物指标

项目	采样方案及其限量 (若非指定, 均以 CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	0	GB 4789.4
样品采样及其处理按照 GB 4789.1 执行					

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 冷冻蔬菜的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检测。

4.9 生产过程和卫生要求

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、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取少于 10 个独立包装样品，样品总量不得少于 5kg。分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经本公司质检部检验合格并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官、净含量、水分、杂质。

5.4 型式试验

型式检验每半年一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- 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试验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监管部门提出型式试验检验要求时；

5.5 判断规则

检验结果中微生物指标有一项不合格，判该批产品不合格。其余项目不合格时，可以从用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标识、包装、运输、储存

6.1 标志

标签标识符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求。

6.3 运输

运输用冷藏专用车辆、运输箱必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。箱体必须保持-18℃以下。运输过程中应该防止挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应该轻搬、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

原料、辅料、半成品分开放置，成品应贮存在清洁、卫生的冷藏库房内，产品离墙离地摆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混放。