

Q/XSK

云南四季康食品有限公司企业标准

Q/XSK 0001S—2020

代替 Q/XSK 0001S-2017

云南省
备案号
备案日期

速冻蔬菜制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030042S-2020
备案日期: 2020年04月30日

2020 - 04 - 28 发布

2020 - 04 -30 实施

云南四季康食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻蔬菜制品是以新鲜蔬菜为主要原料，经挑选、清洗或去壳（修整）、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装等工艺加工制成。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，作为企业组织产品生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《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》的规定制定。其中砷指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》及产品实际制定。

本标准代替Q/XSK 0001S—2017《速冻蔬菜制品》。

本标准由云南四季康食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郑伟明、郑玉芬。

速冻蔬菜制品

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。
本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗或去壳（修整）、浸泡、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装等工艺加工制成的速冻蔬菜制品。

2 规范性引用文件

本标准中所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

按使用原料的不同分为：速冻豆类、速冻玉米、速冻土豆、速冻辣椒等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜蔬菜（豆类、玉米、土豆、辣椒等）：应新鲜，无病害，无锈迹，无腐烂霉变，无虫蛀，并符合相应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	具有速冻后固有的色泽	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光线下目测、鼻嗅、熟制后口尝
滋味和气味	解冻后具有速冻蔬菜制品固有的风味、无异味	
组织形态	具有蔬菜制品正常的外形，无霉变，无虫蛀	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
杂质, mg/kg	≤ 200	GB/T 12533

4.4 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3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

4.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 19295、SB/T 10379 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 31646和GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺所生产的同一包装规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品必须为同一批次保质期内的产品，随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5 kg。样品平

标准
一月

均分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、杂质、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，项目为本标准技术要求中的全部项目。当有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家食品安全监督部门要求进行型式检验时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，同时应标注“速冻”。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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

运输使用冷藏设备，设备的厢体必须保持-18℃或更低的温度，产品装卸或进出冷藏库房要快，运输途中温度允许升到-15℃，交货后应尽快降到-18℃，不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮在清洁、卫生无异味的冷藏库中：冷藏库内温度应保持-18℃或更低，波动要求控制在温度±2℃以内。冷藏库内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。冷藏库内的温度要定时核查、记录。最好采用自记温度仪。冷藏库内的产品堆码不应阻碍空气循环。产品堆放应隔离、离地。

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》。

云南四季康食品有限公司

备案单位（盖章）

2020年4月22日

郑伟明

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月22日