备案号：QB64/0502S-2022

Q/LSSJ

宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司企业标准

Q/LSSJ 0002S—2022

速冻预制蔬菜制品

2022-10-26 发布　　2022-10-26 实施

宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司　　发 布

前　　言

本文件的卫生指标参考GB 2762-2022《 食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。
本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。
本文件由宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司提出。
本文件由宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司负责起草。
本文件主要起草人：王宁。
本文件有效期五年。

速冻预制蔬菜制品

1 范围

本标准规定了速冻预制蔬菜制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种新鲜蔬菜、山野菜、豆类、鲜枸杞、玉米、豆芽、枸杞芽菜等为原料，经检选、去杂、清洗、预加工后，速冻、低温贮存制成的在冻结条件下运输及销售的非即食速冻预制蔬菜制品。

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。

GB 2760 食品安全国家标准　食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 5009.3　食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11　食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12　食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15　食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5749　生活饮用水卫生标准

GB 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1　生产用水应符合GB 5749标准要求。

3.1.2　各种蔬菜、山野菜、豆类、鲜枸杞、玉米、豆芽、枸杞芽菜等均应新鲜，无污染、无虫蛀、无腐烂变质。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项　　目	指　　标
色　　泽	具有各种速冻预制蔬菜制品应有的色泽，色泽正常
形　　态	具有各种速冻预制蔬菜制品应有的形状，形状完整，无霉变、无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有各种速冻预制蔬菜制品应有的滋味与气味，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项　　目	指　　标
水分/（g/100g）	≤92.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	＜0.3
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.3
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.1

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761 的相应规定。

4 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

7.1 感官指标用感官检验。
7.2 水分按GB 5009.3规定方法检验。
7.3 铅按GB 5009.12规定方法检验。
7.4 总砷按GB 5009.11规定方法检验。。
7.5 镉按GB 5009.15规定方法检验。
7.6 真菌毒素限量按GB 2761规定方法检验。

7 检验规则

8.1 以每批原料生产的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽样1000g进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
8.2 检验分出厂检验和型式检验。
8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。
8.2.2 型式检验6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

a）新产品投产时；
b）正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
c）产品长期停产后，恢复生产时；
d）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
e）监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3　检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8　标志、包装、运输、贮存

8.1　标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2　包装

9.2.1　内包装用符合食品安全要求的包装材料。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

9.2.2　外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3　运输

8.3.1　应使用食品专用冷藏运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2　运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4　贮存

应在-18℃以下条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。