

Q/TYL

铁岭悦粮现代农业有限公司企业标准

Q/TYL 0001S-2024

速冻蔬菜制品

2024-06-20 发布

2024-07-20 实施

铁岭悦粮现代农业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准中的食品安全指标依据 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铬的指标要求严于国家标准规定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由铁岭悦粮现代农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘志永。

本标准属首次发布。

速冻蔬菜制品

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜制品的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜（豆角、花生、毛豆、茄子、甜玉米棒或糯玉米棒）为原料，经原料处理、清洗、蒸制、冷却沥干、速冻、包装、入库冻藏等工序制成的非即食的速冻蔬菜制品。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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
NY/T 523 专用籽粒玉米和鲜食玉米
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷与无机砷的测定
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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

3 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜（豆角、花生、毛豆、茄子）：应新鲜、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象、并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.2 甜玉米棒、糯玉米棒：应符合NY/T 523、GB 2715的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 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	具有本品固有色泽，无霉变、无腐烂	在自然光线下将样品置于白瓷盘内，目测色泽、组织形态、杂质。通过品尝和嗅闻，检查其滋、气味。
滋、气味	具有本品固有滋味和气味，柔嫩可口，无异味	
组织形态	具有本品应有的形态	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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
铅(以Pb计)/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/（mg/kg）	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷(以As计)/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.123
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.22
玉米赤霉烯酮/（μg/kg）	≤ 60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）	≤ 1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A/（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.96
注：以上指标为可食部分的指标要求。		

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 生产加工过程

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

3.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定方法测定。

3.7 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.9 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业的质量检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

4.3 抽样

从每批次产品中随机抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经本企业的质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品的内包装为耐蒸煮复合膜、袋，应符合GB /T 10004、GB 4806.7的规定，封口应严密、无涨袋、无泄漏。外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定，捆扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中防止日晒、雨淋，车厢内温度不高于-12℃。

5.4 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。产品应贮存在-18℃或以下的冷冻库中，温度波动应控制在 2℃以内，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。
