

Q/LHL

禄丰恒林经贸有限公司企业标准

Q/LHL 0002 S—2023

速冻蔬菜

2023 - 06-14 发布

2023 - 06-17 实施

禄丰恒林经贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻蔬菜是以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、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》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《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，微生物指标参照 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》制定，其中铅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。

本标准由禄丰恒林经贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：谢光斌

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜产品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、速冻、包装等工艺加工制成的速冻蔬菜。

2 规范性引用文件

本标准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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质、无污染等，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白磁盘中， 在自然光下目视、鼻嗅。
气 味	具有相应品种应有的气味、无异味。	
组织形态	具有相应品种应有的形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	GB 5009.12	
			0.08（新鲜蔬菜）
			0.24（叶菜蔬菜）
		0.16（芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类）	

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

3.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取不少于20个独立包装样品，样品总量不得少于3kg，分成两份，一份送检，另一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 当原辅料、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进行型式要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项指标不合格时，判定该批产品为不合格品；其余指标有不合格时，可以用留样品进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输使用的冷藏设备、运输箱体必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程的最高温度不得高于-12℃。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库中，温度应控制在-18℃以下；且温度波动应控制在 2℃ 以内，冷藏库内产品离冷藏库墙、顶棚、地面堆放。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混放。

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》。

四、本单位于 2023 年 5 月 20 日至 2023 年 6 月 1 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。