

# Q/LXR

## 禄丰欣榕商贸有限公司企业标准

Q/LXR 0002 S—2023

---

### 速冻蔬菜

2023 - 06-12 发布

2023 - 06-15 实施

禄丰欣榕商贸有限公司 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。

本标准由禄丰欣榕商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：潘建龙

# 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，并符合相应的食品安全国家标准和有关规定。
- 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：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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要求 and 规定执行。

### 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。