

# Q/ LDH

## 唐山鼎晖食品股份有限公司企业标准

Q/LDH 0001S-2019

Q/LDH 0001S-2017

---

### 速冻蔬菜

备案号：131024S-2019

备案日期：2019年04月09日

有效日期：2024年04月08日



2019-02-19 发布

2019-02-19 实施

---

唐山鼎晖食品股份有限公司发布



## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》及行业标准NY/T 1406《绿色食品速冻蔬菜》、NY/T 418《绿色食品 玉米及玉米粉》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替并废止了Q/LDH 0001S-2017《速冻蔬菜》。

本标准与Q/LDH 0001S-2017《速冻蔬菜》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 添加原辅料“鲜食糯玉米、芥菜、松籽、虾仁”；
- 修改了工艺。

本标准由唐山鼎晖食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：唐山鼎晖食品股份有限公司。

本标准主要起草人：姚勇、刘志军。

本标准于2019年02月19日由唐山鼎晖食品股份有限公司负责人刘志军批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年02月19日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/LDH 0001S-2017《速冻蔬菜》。





# 速冻蔬菜

## 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于速冻蔬菜的生产、检验和销售。

## 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 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
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- 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 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 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 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 523 甜玉米
- NY/T 524 糯玉米
- NY/T 578 黄瓜
- NY/T 580 芹菜





- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 941 青花菜等级规格
- NY/T 945 蒜薹等级规格
- NY/T 962 花椰菜
- NY/T 1071 洋葱
- NY/T 1267 萝卜
- NY/T 1062 菜豆
- SB/T 10699 速冻食品生产管理规范
- SC/T 3110 冻虾仁
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 术语和定义

#### 速冻

速冻是使产品迅速通过其最大冰结晶区域，当平均温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

### 4 产品分类

根据产品原料不同，分为速冻玉米（穗、段、粒）、速冻蔬菜、速冻混合蔬菜。

#### 4.1 速冻玉米（穗、段、粒）

以甜玉米、鲜食糯玉米为原料，经挑选、去皮、脱粒或分切（不分切）、清洗、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、速冻、镀冰衣（经浸水，速冻）或不镀冰衣、包装而成的速冻玉米（穗、段、粒）。

#### 4.2 速冻蔬菜

以胡萝卜、白萝卜、蒜薹、菜豆、青花菜、花椰菜、洋葱、甘蓝、芹菜、黄瓜、青椒、毛豆（大豆）、青豆、青刀豆、青豌豆、秋葵、芥菜中的一种为原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、去杂或不去杂、去尖或不去尖、分切成型（段或片或条或丁）或不分切、清洗、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、速冻、镀冰衣（经浸水，速冻）或不镀冰衣，添加或不添加少量松籽或虾仁（2%）包装而成的速冻蔬菜。

#### 4.3 速冻混合蔬菜

以上述4.1和4.2中速冻后的单一产品中的几种，经脱包、整理或不整理、混合、镀冰衣（经浸水，速冻）或不镀冰衣、包装而成的速冻混合蔬菜。

### 5 技术要求

#### 5.1 原料要求



- 5.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.2 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 5.1.3 鲜食糯玉米应符合 NY/T 524 的规定。
- 5.1.4 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 5.1.5 白萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 5.1.6 蒜薹应符合 NY/T 945 的规定。
- 5.1.7 菜豆应符合 NY/T 1062 的规定。
- 5.1.8 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 5.1.9 青花菜应符合 NY/T 941 的规定。
- 5.1.10 花椰菜应符合 NY/T 962 的规定。
- 5.1.11 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 5.1.12 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 5.1.13 甘蓝、毛豆（大豆）、青豆、青椒、青刀豆、青豌豆、秋葵、芥菜应形状完整，大小均匀，无腐烂、无病虫害、无霉变并符合国家标准 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 5.1.14 松籽应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.15 冻虾仁应符合 SC/T 3110 的规定。
- 5.1.16 以上原料均符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 5.2 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	色泽一致，具有产品应有的颜色	取 100 克样品，用肉眼观察其色泽、组织状态及杂质，解冻后嗅其气味，品尝其滋味
组织状态	形状大小均匀，成熟度适宜，无损伤、无霉变、表面不结霜	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 5.3 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
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11



表2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮 <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘 <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.27
敌敌畏 / (mg/kg)	≤ 0.2	NY/T 761
乐果 / (mg/kg)	≤ 0.2	
毒死蜱 / (mg/kg)	≤ 0.05	
<sup>a</sup> 只适用于速冻玉米产品和添加速冻玉米的速冻混合蔬菜产品。		
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定		

## 5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法			
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	≤ 50000	GB 4789.2			
大肠菌群 <sup>b</sup> / (CFU/g)	≤ 30	GB 4789.3			
--	采样方案及限量 <sup>a</sup> (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				--
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 采样方案按 GB 4789.1 规定的方法执行。 <sup>b</sup> 仅限漂烫工艺生产的产品。					

## 5.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检测按JJF 1070规定进行。

## 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 SB/T 10699、GB 14881 及 GB 31646 的要求。

## 7 检验规则

## 7.1 组批





同一天或同一班次生产的同一品种产品为一批。

## 7.2 抽样方法和数量

从同一批产品中，随机抽取样品总重量不少于2kg。样品分成2份，一份检验，另一份留样备查。微生物指标按GB 4789.1规定执行。

## 7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群及净含量。

7.3.2 每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格后方可出厂。

## 7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

## 7.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格品；除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

## 8 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。应注明漂烫产品或不漂烫产品。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

### 8.2 包装

包装材料为卫生、清洁、无毒性、无异味、坚固无破裂的塑料袋、编织袋、纸箱，应符合相应的标准和有关法律法规的规定。

### 8.3 贮存

在-18℃以下的冷库贮存，温度波动控制在2℃以内，不得与其它有毒有害、有异味的物品同库贮存。

### 8.4 运输





-18℃以下冷藏集装箱运输，温度波动控制在2℃以内。集装箱要求清洁卫生，不得与有毒有害、有异味的物品混装运输。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为24个月。

---

