



备案号：360013S-2020
备案日期：2020年1月9日
有效期至：2025年1月8日

Q/JGSJS

江西省食品安全企业标准

Q/JGSJS 0002S-2020

速冻蔬菜

2019-12-15 发布

2019-12-15 实施

井冈山惊石农业科技有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 技术要求.....	2
5 食品添加剂.....	4
6 生产加工过程的卫生要求.....	4
7 检验规则.....	4
8 标志、标签、包装、运输、贮存.....	5

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，参照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物限量》标准，微生物指标参照GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》及GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准进行编写。

本标准中总砷限量（以As计）为0.45mg/kg,严于GB 2762《食品中污染物限量》中“新鲜蔬菜”项下总砷限量（以As计）0.5mg/kg。

本食品安全企业标准由井冈山惊石农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵逸平。

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的术语定义、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、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章术语、定义和分类中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10470 速冻水果和蔬菜 矿物杂质测定方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
- GB/T 1029 板栗
- SB/T 10159 萝卜
- NY/T 580 芹菜
- NY/T 748 绿色食品 豆类蔬菜
- NY/T 964 菠菜
- NY/T 1583 莲藕
- 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（原国家质量监督检验检疫总局）（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理方法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）第 12 号令《食品召回管理办法》

3 术语和定义

3.1 速冻蔬菜

以新鲜蔬菜（竹笋、板栗、茼蒿、莲藕、毛豆、扁豆、四季豆、萝卜、芹菜、菠菜、油菜、卷心菜、苋菜、甘薯、山药、芋头、马铃薯等）中的一种为原料，经验收、分拣、清洗、脱壳(脱皮)或不脱壳（脱皮）、切制或不切制、清洗、漂烫（或不漂烫）、速冻、包装等工艺加工而成的速冻蔬菜。

3.2 分类

3.2.1 速冻熟制蔬菜：产品速冻前经加热成熟的非即食速冻蔬菜。

3.2.2 速冻生制蔬菜：产品速冻前未经加热成熟的非即食速冻蔬菜。

4 技术要求

4.1 基本要求：生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定，不得添加非食品物质原料；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合 GB 2760 及国家相关公告的规定；使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的相关规定。

4.2 原辅料要求

生产用水应符合 GB 5749 的规定；萝卜应符合 SB/T 10159 的规定；毛豆、扁豆、四季豆等应符合 NY/T 748 的规定；莲藕应符合 NY/ 1583 的规定；竹笋、茼蒿、油菜、卷心菜、苋菜、甘薯、山药、芋头、马铃薯等所用的其他原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的颜色，且色泽均匀	取适量被测样品置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和形态、有无杂质，65℃~70℃温度下蒸煮后嗅其气味、尝其滋味。
组织形态	组织鲜嫩，无腐烂、病虫害、斑点等	
滋味、气味	解冻后，具有产品应有的气味滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

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 芸薹类蔬菜, 叶菜类 豆类蔬菜、薯类 其他蔬菜	\leq \leq \leq	0.3 0.2 0.1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg 豆类蔬菜、块茎和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外) 叶类蔬菜、芹菜 其他蔬菜	\leq \leq \leq	0.1 0.2 0.05	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	\leq	0.01	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq	0.45	GB 5009.11
食品添加剂	应符合 GB2760 及国家相关公告的规定		
其他污染物最大限量	应符合 GB2762 及国家相关公告的规定		
农药最大残留限量	应符合 GB2763 中相应蔬菜种类的要求及国家相关公告的规定		

4.5 微生物指标

速冻生制蔬菜微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 速冻生制蔬菜微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

速冻熟制蔬菜微生物指标应符合表 4 的规定

表 4 速冻熟制蔬菜微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号规定《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF1070 的规定检验。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及国家相关公告的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 31273 的规定。

7 检验规则

7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定：同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.1.2 在企业成品库抽样时，从同一批次样品堆的不同部位随机抽取 20 个最小包装，样品总量不少于 5kg，分成两份，一份用于检验，一份作为备样。

7.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目：感官指标、净含量、杂质、菌落总数（限于速冻熟制蔬菜）、大肠菌群（限于速冻熟制蔬菜）。

7.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。检验结果中，微生物指标若有不合格则判该批产品不合格且不得复检。感官要求、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的，则判该批产品不合格。

8 标签标志、包装、贮存、运输、产品召回管理、保质期

8.1 标志、标签

8.1.1 内销产品标签上应按 GB 7718 和国家质检总局令 [2009] 第 123 号《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出品经营单位的具体要求标注。

8.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

应采取密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干净、清洁、无异味，无毒无害且应符合相应安全标准和有关规定。外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 贮存

产品应贮存在清洁卫生的低温冷藏库内，库温应低于-18℃，温度波动要求控制在±2℃，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮，产品应实行先进先出的原则。

8.4 运输

运输工具应采用冷藏车运输，车厢必须清洁卫生，避免日照、雨淋，不得与有毒、有害物品混运，运输冷藏车厢内温度应保持在-18℃以下，运输途中不允许升温到-12℃。

8.5 产品召回

应符合国家食品药品监督管理总局令第 12 号 [2015]《食品召回管理办法》。

8.6 保质期

在符合本标准规定条件下，且包装完好，自生产日期起，产品保质期为 24 个月（-18℃）。
