

湖南省舜溪农业发展有限公司企业标准

Q/HNSX 0001S-2024

食品安全企业标准 速冻蔬菜

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 4336025-2024
备案日期: 2024年6月28日

湖南省卫生
食品安全企业

2024-06-15 发布

2024-07-10 实施



湖南省舜溪农业发展有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

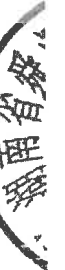
本标准由湖南省舜溪农业发展有限公司提出。

本标准由湖南省舜溪农业发展有限公司起草。

本标准由湖南省舜溪农业发展有限公司负责解释。

本标准主要起草人：胡卫波、胡丹丹。

本标准代替 2024-03-25 发布的 Q/HNSX 0001S-2024。



健康
准



速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、去皮（或不去皮）、切分（或不切分）、漂烫（或不漂烫）、熟制（或不熟制）、搅拌（或不搅拌）、速冻、包装等工艺加工制成非即食的速冻蔬菜。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 - 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
 - GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
 - GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - 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第 70 号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无腐烂、虫蛀、变质，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 使用的洗涤剂：应符合 GB 14930.1 的规定。
- 3.1.3 使用的消毒剂：应符合 GB 14930.2 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
组织形态	具有产品应有的形态，表面不结霜	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.1新鲜蔬菜(芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外) 0.3叶菜蔬菜 0.2芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	0.05新鲜蔬菜(叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外) 0.2叶菜蔬菜 0.1豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外) 0.2芹菜、黄花菜	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	0.01	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.123

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070的规定检测。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样方法

每批随机抽取样品2kg，至少12个最小独立包装，平均分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品由厂质检部门抽样进行检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

5.4 型式检验



5.4.1 型式检验项目为本标准全部项目，每6个月进行一次。

5.4.2 有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 主要原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产3个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输箱内温度应保持在-12℃以下。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 产品贮存温度应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内。

6.5 销售

6.5.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.5.2 产品销售温度应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内。

6.6 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为24个月。

