

ICS 67.080

T/LITIA

团 体 标 准

T/LITIA 007-2025

速冻蔬菜制品

2025-09-17 发布

2025-09-18 实施

聊城市检验检测行业协会 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本文件由聊城市检验检测行业协会提出并归口。

本文件起草单位：聊城市检验检测中心、聊城市产品质量监督检验所、聊城市疾病预防控制中心

本文件主要起草人：王越利、王丙强、张志华、徐敬斌、吴晓娜、胡雨生、罗占、王春雷。

本文件为首次发布。

速冻蔬菜制品

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜或速冻蔬菜制品（地瓜、红薯、紫薯、芋头、马铃薯、南瓜、胡萝卜、萝卜、西葫芦、茄子、洋葱、山药、牛蒡、藕、大葱、蒜、辣椒、韭菜、紫苏叶、秋葵、马蹄、毛豆仁、芸豆、豇豆、玉米、菠菜、油菜、奶白菜、冬瓜、甘蓝、丝瓜、芹菜、西兰花、食用菌）中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）小麦粉、大米粉、马铃薯雪花全粉、磷酸酯双淀粉、食用淀粉、洋葱粉、番茄粉、蒜粉、辣椒粉、咖喱粉、孜然粉、姜粉、麻椒粉、胡椒粉、裹粉（磷酸酯双淀粉、大米粉、食用盐、糊精、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用葡萄糖、黄原胶）、食用葡萄糖、味精、复合调味料、香辛料、食用盐、植物油、猪油、食品添加剂（焦磷酸二氢二钠、复配增稠剂、柠檬酸、羟丙基甲基纤维素、聚二甲基硅氧烷及其乳液）中的一种或几种为辅料，经选捡、去皮或不去皮、切割或不切割、清洗、漂烫（或不漂烫）、冷却（或不冷却）、沥水、裹粉（或不裹粉）、油炸（或不油炸）、调味（或不调味）、杀菌（或不杀菌）、预冷、速冻、包装、检验、成品等工艺制成的速冻蔬菜制品。

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/T 1355 小麦粉

GB 1886.109 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16565 油炸小食品卫生标准
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB/T 22266 咖喱粉
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- SB/T 10752 马铃薯雪花全粉
- NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
- NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 745 绿色食品 根菜类蔬菜
- NY/T 957 番茄粉
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 1049 绿色食品 薯芋类蔬菜
- 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办法》
- 国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局公告[2023]第9号

3 术语和定义

3.1 生制品

冻结前未经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

3.2 熟制品

冻结前经加热成熟的即食或非即食速冻食品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 速冻蔬菜制品

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 地瓜、红薯、紫薯、马铃薯、芋头、山药

应符合 NY/T 1049 的规定。

4.1.3 食用菌

应符合 GB 7096 的规定。

4.1.4 胡萝卜、萝卜、牛蒡

应符合 NY/T 745 的规定。

4.1.5 茄子、辣椒

应符合 NY/T 655 的规定

4.1.6 洋葱、大葱、蒜米、韭菜

应符合 NY/T 744 的规定。

4.1.7 藕

应符合 NY/T 1583 的规定。

4.1.8 紫苏叶

应符合 NY/T 743 的规定。

4.1.9 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.10 番茄粉

应符合 NY/T 957 的规定。

4.1.11 蒜粉

应符合 NY/T 959 的规定。

4.1.12 辣椒粉

应符合 GB/T 23183 的规定

4.1.13 咖喱粉

应符合 GB/T 22266 的规定,

4.1.14 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.15 复合调味料

应符合 GB 31644 的规定。

4.1.16 香辛料、孜然粉、姜粉、洋葱粉、胡椒粉、麻椒粉

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.17 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.18 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定

4.1.19 食用动物油

应符合 GB 10146 的规定。

4.1.20 焦磷酸二氢二钠

应符合 GB 1886.328 的规定

4.1.21 复配增稠剂

应符合 GB 26687 的规定。

4.1.22 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的规定

4.1.23 羟丙基甲基纤维素

应符合 GB 1886.109 的规定。

4.1.24 聚二甲基硅氧烷及其乳液

应符合 GB 30612 的规定。

4.1.25 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

4.1.26 磷酸酯双淀粉

应符合 GB 29926 的规定，

4.1.27 其他蔬菜

应成熟、新鲜，无腐烂、无病虫害，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.28 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

选捡→去皮(或不去皮)→切割(或不切割)→清洗→漂烫(或不漂烫)→冷却(或不冷却)→沥水→裹粉(或不裹粉)→油炸(或不油炸)→调味(或不调味)→杀菌(或不杀菌)→预冷→速冻→包装→检验→成品。

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	色泽一致，具有本品应有的正常颜色	取样品置于洁净的白瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，观察其色泽、形态、杂质，解冻后品尝其滋味、嗅其气味。
滋味与气味	具有本产品应有的滋味和气味、无异味	
形态	具有本品应有的形态，规格基本一致	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
酸价(以脂肪计) ^a (KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^a /(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12

注：a、经油炸工艺的产品检测。

4.5 微生物指标

生制品应符合表 3 的规定，熟制品应符合表 4 的规定。

表 3 生制品微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

a. 样品采集及处理按GB4789.1执行；
注：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为微生物指标可接受水平限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

表4 熟制品微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

a. 样品采集及处理按GB4789.1执行；
注：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为微生物指标可接受水平限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

4.6 净含量及允许短缺量

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

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB/T 31273的规定。

9 检验方法

9.1 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

10 检验规则

10.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

10.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，随机抽取样品抽样数量满足检验和备查的要求，分为2份，一份检验，一份备查。

10.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

10.3.1 出厂检验

10.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量，熟制品还包括菌落总数、大肠菌群。

10.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

10.3.2 型式检验

10.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

10.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

11.1 判定规则

11.1.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

11.1.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

12 标志、包装、运输、贮存

12.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

12.2 包装

12.2.1 产品内包装使用复合食品包装袋，应符合GB 4806.13 的规定;若使用聚乙烯成型品、聚丙烯成型品应符合 GB 4806.7 的规定。

12.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱, 外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

12.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

12.3 运输

12.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

12.3.2 产品应在-18℃及其以下的温度的运输工具内运输, 装载前必须对运输工具进行卫生检查确认, 并确保箱体内无异味。

12.3.3 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

12.4 贮存

12.4.1 产品应贮存在-18℃以下的冷冻库中，离地离墙存放，冷冻库需保持清洁，不得与有毒、有害有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

12.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存。产品保质期执行标签标识的规定，保质期为18个月。