

ICS 67.080.20
CCS X26

T/ZJKSFIA

张家口市食品工业协会团体标准

T/ZJKSFIA 0010-2024

速冻蔬菜

(征求意见稿)

2024-02-19 发布

2024-03-22 实施

张家口市食品工业协会 发布

前 言

本文件按照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。

请注意本文件中的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由张家口市食品工业协会提出并归口管理。

本文件起草单位：XXX

本文件主要起草人：XXXX

本文件于2024年02月19日首次发布。

速冻蔬菜

1 范围

本文件规定了速冻蔬菜的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输。

本文件适用于速冻蔬菜的生产、检验、销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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
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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
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/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
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令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

速冻

将预处理的食物放在 $-30^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 的装置中，在30分钟内通过最大冰晶生成带，使食品中

心温度从-1℃降到-5℃，其所形成的冰晶直径小于 100 μ m。速冻后的食品中心温度必须达到-18℃以下。

3.2

漂烫

一种降低酶活性的热处理方法。

3.3

速冻蔬菜

以新鲜、清洁的蔬菜、菜豆、食用菌为原料，经清洗、分割或不分割、漂烫或不漂烫、冷却、沥干或不沥干、包装、速冻、外包装等工序生产，在冷链条件下储存（-20℃±2℃）、运输（-15℃±2℃）、销售（-18℃±2℃）的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜、菜豆、食用菌应成熟适度、新鲜清洁、无霉烂、无虫害、无挤压伤，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 标准要求。

4.2 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	应具有该产品应有色泽。	取一袋完好的制品，打开包装将该样品置于洁净的白色搪瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其外观、色泽、组织状态、杂质。嗅其气味，品尝其滋味。
形态	同一品种或相似品种，具有本品应有的形态，形态规则、大小均一整齐、质地良好，无粘连、结块、结霜和风干现象。	
滋味和气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 污染物限量

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计) /(mg/kg)	≤ 0.01	GB 5009.17
砷(以As计) /(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
铬(以Cr计) /(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.123
镉(以Cd计) /(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
农药残留限量		应符合 GB 2763 的规定

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌检验	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌检验	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
^a 样品的采集及处理按 GB4789. 1 执行。					

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB/T 31273 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产期内所生产的、同一投料批、同一种类、同一品质、规格相同的产品为同一批次。

6.2 抽样方法和数量

每批随机抽取不少于 6 个最小包装，总重量不少于 2kg（净含量检验样本除外）。

6.3 出厂检验

6.3.1 检验项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定进行逐批检验，检验合格后，出具产品合格证书或检验报告，方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本文件第四章技术指标中规定的全部项目。

6.4.2 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)原料来源发生较大变化时；
- b)关键生产工艺或设备发生变化时；
- c)正常生产的产品停产半年或三个月以上，重新恢复生产时；
- d)出厂检验及结果与前次型式检验有较大差异时；
- e)食品安全监管部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果中微生物指标不合格时，判定不合格； 检验结果中感官要求、理化指标有两项以上不合格时判定不合格。

- 6.5.2 检验结果中感官要求、理化指标有两项以下（含两项）不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，复检仍不符合标准的要求，判该批产品不合格。
- 6.5.3 当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

- 7.1.1 即用速冻蔬菜标识应符合 GB 7718、GB 28050 标准的规定，同时还应注明速冻、即用、非即食，以及烹调加工方式。
- 7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。
- 7.1.3 采用本文件产品，其包装可使用“”标识（张家口市食品工业协会 LOGO）。

7.2 包装

- 7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、应符合 GB/T 10004 及相关包装材料产品标准的规定。
- 7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损，外包装箱采用瓦楞纸箱或编织袋，应封装、捆绑牢固。

7.3 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、温度（ $-20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ）的冷库中，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

7.4 运输

运输工具清洁卫生，运输过程中应避免日晒、雨淋，厢内温度不得高于 -13°C 。不得与有害、有毒、有异味或影响产品质量的物品混运。
