



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1173—2022

代替 GH/T 1173—2017

速冻花椰菜

Quick frozen cauliflower

2022-11-24 发布

2023-01-01 实施

中华全国供销合作总社 发布
中国标准出版社 出版

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。

本文件代替 GH/T 1173—2017《速冻花椰菜》，与 GH/T 1173—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了卫生要求(见 4.1.2 和 4.1.3,2017 年版的 4.1)；
- 增加了安全指标(见 4.2.4)；
- 更改了检验方法(见第 5 章,2017 年版的第 5 章)；
- 更改了检验规则(见第 6 章,2017 年版的第 6 章)；
- 更改了包装、标识、运输、储存(见第 7 章,2017 年版的第 7 章)。

请注意本文件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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、江苏权正检验检测有限公司、郑州谱尼测试技术有限公司、慈溪市蔬菜开发有限公司、安徽省科学技术研究院、钛和中谱检测技术(江苏)有限公司、南京同仁堂健康产业有限公司、盐城师范学院、中科标准(宁德)科技有限公司。

本文件主要起草人：张荣荣、朱昌玲、张锋伦、傅雷、刘均忠、姚威风、刘琦、莫旺成、许舒雯、刘玉军、沈娜、孙怀东、丁峰峻、张悦、唐伯平、林影。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1993 年首次发布为 SB/T 10161—1993,2017 年归口由中华人民共和国商务部调整为中华全国供销合作总社,文件编号调整为 GH/T 1173—2017；
- 本次为第一次修订。

速冻花椰菜

1 范围

本文件规定了速冻花椰菜的质量要求、检验方法、检验规则、包装、标识、运输、储存。
本文件适用于以花椰菜为原料生产的速冻花椰菜。

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/T 191 包装储运图示标志
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 4789.2 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小花球 floret ball

花椰菜花球分成的自然小球块。

3.2

小花球直径 diameter of floret

小花球顶部最大面积的直径。

3.3

锈斑 rust stain

花椰菜在生长过程中，因机械损伤或病虫害引起的斑点。

3.4

碎块 piece

花椰菜在加工等过程中，因外力产生的直径在 2 cm 以下的小块。