



411190S-2021



河南高泰食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2021

速冻果蔬及制品

2021-06-04 发布

2021-06-04 实施

河南高泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南高泰食品有限公司提出。

本标准由汤阴县产品质量检验检测中心和河南高泰食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王国强、王方方、严鑫、方远洲。

H N

Q B

速冻果蔬及制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于速冻果蔬和速冻调味蔬菜。

速冻果蔬是以新鲜果蔬【上海青、生菜、芥菜、菠菜、苋菜、茼蒿、韭菜、雪菜、白菜、油麦菜、苦苣菜、紫菜薹、菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、豌豆、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、毛豆（青豆）、大豆、蚕豆、马铃薯（土豆）、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、菱角、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、辣椒、甜椒、彩椒、番茄（西红柿）、茄子、姜、大蒜、洋葱、葱、蒜黄、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、玉米、马兰头、南苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、香椿叶、黄花菜、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝（凤梨）、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、黄桃、水蜜桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、雪莲果】中的一种或几种为原料，经原料预处理、分切或不分切、清洗、漂烫、冷却、挑选、混合或不混合、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬（速冻蔬菜、速冻水果、速冻混合果蔬）。

速冻调味蔬菜是以新鲜蔬菜【豌豆、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、毛豆（青豆）、大豆、蚕豆、马铃薯（土豆）、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、菱角、黄秋葵、菊苣、莴笋】中的一种或几种为原料，加入食用盐、香辛料（八角、小茴香、干姜、高良姜、桂皮、肉豆蔻、豆蔻、草果、辣椒、花椒、甘草、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅中的一种或多种）、鸡精、味精中的一种或几种，添加或不添加ε-聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的一种或几种，经原料预处理、分切或不分切、清洗、浸泡调味、漂烫或蒸煮、冷却、挑选、混合或不混合、速冻、包装而成的非即食速冻调味蔬菜。

根据工艺及所用原料不同，产品分类为：速冻蔬菜、速冻水果、速冻混合果蔬、速冻调味蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜果蔬【上海青、生菜、芥菜、菠菜、苋菜、茼蒿、韭菜、雪菜、白菜、油麦菜、苦苣菜、紫菜薹、菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、豌豆、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、毛豆（青豆）、大豆、蚕豆、马铃薯（土豆）、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、菱角、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、辣椒、甜椒、彩椒、番茄（西

红柿)、茄子、姜、大蒜、洋葱、葱、蒜黄、萝卜苗(缨)、豌豆苗、香椿芽、玉米、马兰头、南苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、香椿叶、黄花菜、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝(凤梨)、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、黄桃、水蜜桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、雪莲果】应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染,具有各品种应有的色泽和气、滋味,同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料(八角、小茴香、干姜、高良姜、桂皮、肉豆蔻、豆蔻、草果、辣椒、花椒、甘草、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委公告 2014 年第 5 号《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品,置于洁净的白瓷盘上,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质,待自然解冻后,品尝其滋味,嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后具有产品应有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检测方法
*铅(以 Pb 计), mg/kg	速冻豆类蔬菜、速冻薯类 \leq	0.18
	速冻芸薹类蔬菜、速冻叶菜蔬菜 \leq	0.25
	速冻其它蔬菜、速冻水果、速冻混合果蔬 \leq	0.08
	速冻调味蔬菜 \leq	0.8

镉 (以 Cd 计), mg/kg	速冻豆类蔬菜、块根、块茎蔬菜、茎类蔬菜 (芹菜除外)	≤	0.1	GB 5009.15
	速冻叶菜蔬菜、芹菜、黄花菜	≤	0.2	
	速冻水果、速冻其它蔬菜	≤	0.05	
展青霉素, μg/kg	速冻苹果、速冻山楂	≤	50	GB 5009.185
	含速冻苹果、速冻山楂的产品	≤	30	GB 5009.185
^a 总汞 (以 Hg 计), mg/kg		≤	0.01	GB 5009.17
^a 总砷 (以 As 计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
^a 铬 (以 Cr 计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.123
注 1: a 仅适用于速冻混合果蔬、速冻蔬菜。				
注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于速冻果蔬和速冻调味蔬菜。

速冻果蔬是以新鲜果蔬【上海青、生菜、芥菜、菠菜、苋菜、茼蒿、韭菜、雪菜、白菜、油麦菜、苦苣菜、紫菜薹、菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、豌豆、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、毛豆（青豆）、大豆、蚕豆、马铃薯（土豆）、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、菱角、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、辣椒、甜椒、彩椒、番茄（西红柿）、茄子、姜、大蒜、洋葱、葱、蒜黄、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、玉米、马兰头、南苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、香椿叶、黄花菜、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝（凤梨）、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、黄桃、水蜜桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、枸杞、枇杷、黑莓、榴莲、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、雪莲果】中的一种或几种为原料，经原料预处理、分切或不分切、清洗、漂烫、冷却、挑选、混合或不混合、速冻、包装而成的非即食速冻果蔬（速冻蔬菜、速冻水果、速冻混合果蔬）。

速冻调味蔬菜是以新鲜蔬菜【豌豆、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、毛豆（青豆）、大豆、蚕豆、马铃薯（土豆）、紫薯、山芋、地瓜（豆薯）、红薯、山药、香芋、芋头、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、菱角、黄秋葵、菊苣、莴笋】中的一种或几种为原料，加入食用盐、香辛料（八角、小茴香、干姜、高良姜、桂皮、肉豆蔻、豆蔻、草果、辣椒、花椒、甘草、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅中的一种或多种）、鸡精、味精中的一种或几种，添加或不添加ε-聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的一种或几种，经原料预处理、分切或不分切、清洗、浸泡调味、漂烫或蒸煮、冷却、挑选、混合或不混合、速冻、包装而成的非即食速冻调味蔬菜。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的速冻调味蔬菜在 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中食品分类号及类别为：04.02.02.08 其他加工蔬菜，且使用食品添加剂的产品不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别。

本标准中所用到的马兰头（马兰、鸡儿肠、田边菊、路边菊、鱼鳅串）、南苜蓿（草头、金花菜、苜蓿头）在《中国食物成分表》中科学名称分别为 *Kalimeris indica*、*Medicago hispida Gaertn*，被收录于 SB/T 10029《新鲜水果蔬菜分类》，且未列入《中华人民共和国药典》2020 年版。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。