



412314S-2021



社旗金构农牧股份有限公司企业标准

Q/SJG 0001S-2021

速冻蔬菜

2021-09-28 发布

2021-09-28 实施

社旗金构农牧股份有限公司 发布

前 言

本标准由社旗金构农牧股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕国金。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（芥菜、灰灰菜、苋菜、桑叶、蒲公英、油菜、上海青、面条菜、香椿、娃娃菜、马齿苋、槐花、芝麻叶、甜玉米粒、玉米、豌豆荚、红萝卜、西兰花、白花菜、包菜、莲菜、南瓜、芋头、红薯、花生中的一种）为原料，经预处理、清洗、成型或不成型、漂烫或不漂烫、包装、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

按原料不同可分为：速冻芥菜、速冻灰灰菜、速冻苋菜、速冻桑叶、速冻蒲公英、速冻油菜、速冻上海青、速冻面条菜、速冻香椿、速冻娃娃菜、速冻马齿苋、速冻槐花、速冻芝麻叶、速冻甜玉米粒、速冻玉米棒、速冻玉米段、速冻豌豆荚、速冻红萝卜、速冻西兰花、速冻白花菜、速冻包菜、速冻莲菜片、速冻南瓜块、速冻芋头、速冻红薯块、速冻花生。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应符合清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后，观察解冻状态，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有原蔬菜品种应有的风味、无异味、无纤维感	
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	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	芸薹类蔬菜、叶类蔬菜	GB 5009.12
	豆类蔬菜、薯类	
	其他	
镉（以 Cd 计），mg/kg	叶类蔬菜	GB 5009.15

≤	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜	0.1	
	其他	0.05	
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.22
六六六（HCH），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于速冻甜玉米粒、速冻玉米棒、速冻玉米段、速冻花生的检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g ≤	10000				GB 4789.2
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（芥菜、灰灰菜、苋菜、桑叶、蒲公英、油菜、上海青、面条菜、香椿、娃娃菜、马齿苋、槐花、芝麻叶、甜玉米粒、玉米、豌豆荚、红萝卜、西兰花、白花菜、包菜、莲菜、南瓜、芋头、红薯、花生中的一种）为原料，经预处理、清洗、成型或不成型、漂烫或不漂烫、包装、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。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，参照相关要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

社旗金构农牧股份有限公司

QHNB