



410223S-2022



河南裕盛益民食品有限公司企业标准

Q/HYYS 0001S-2022

速冻蔬菜

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

河南裕盛益民食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕盛益民食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王丛霞、李永盼、包文祥。

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、蒲公英叶、芥菜、槐花、香椿、小油菜（上海青）、芦笋、芝麻叶、红薯、紫薯、小茴香、马蹄、香芋、南瓜、苋菜、马齿苋、灰灰菜、面条菜、扫帚菜中的一种】为原料，经原料预处理、挑拣、清洗、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

按原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应符合无污染、无霉变、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、解冻状态，嗅其气味，解冻后，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	芥菜、蒲公英叶、芥菜、香椿、小油菜（上海青）、芝麻叶、小茴香、苋菜、马齿苋、灰灰菜、面条菜、扫帚苗 ≤	0.25	GB 5009.12
	红薯、紫薯 ≤	0.15	GB 5009.12
	槐花、南瓜、芦笋、香芋、马蹄 ≤	0.08	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg	芥菜、蒲公英叶、芥菜、香椿、小油菜（上海青）、芝麻叶、小茴香、苋菜、马齿苋、灰灰菜、面条菜、扫帚苗 ≤	0.2	GB 5009.15

	红薯、紫薯、香芋、马蹄、芦笋	≤	0.1	GB 5009.15
	槐花、南瓜、香芋、马蹄	≤	0.05	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg		≤	0.01	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.123
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。				

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。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、蒲公英叶、芥菜、槐花、香椿、小油菜（上海青）、芦笋、芝麻叶、红薯、紫薯、小茴香、马蹄、香芋、南瓜、苋菜、马齿苋、灰灰菜、面条菜、扫帚菜中的一种】为原料，经原料预处理、挑拣、清洗、漂烫、冷却、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，制订本企业标准，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。

河南裕盛益民食品有限公司