



413410S-2022



河南由甲田农业科技有限公司企业标准

Q/HYNK 0001S-2022

速冻蔬菜

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

河南由甲田农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南由甲田农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南由甲田农业科技有限公司。

本标准主要起草人：乔建超、徐桂峰。

本标准自发布之日起代替 Q/HNYK 0001S-2018。

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（甜玉米、芋头、青豆、毛豆、西兰花、芥菜、胡萝卜、花生、芦笋、上海青、红薯、紫甘薯、香芋）中的一种或几种为主要原料，经原料预处理、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、浸泡或不浸泡、切丁（片）或不切丁（片）、清洗或不清洗、分拣或不分拣、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食类速冻蔬菜。

根据原料不同，分为速冻玉米、速冻芋头、速冻青豆、速冻毛豆、速冻西兰花、速冻芥菜、速冻胡萝卜、速冻花生、速冻芦笋、速冻上海青、速冻红薯、速冻紫甘薯、速冻香芋、速冻什锦菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜甜玉米、芋头、青豆、毛豆、西兰花、芥菜、胡萝卜、花生、芦笋、上海青、红薯、紫甘薯、香芋应新鲜、色泽正常，无污染，无腐烂、无病虫害，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	具有该产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	检验方法
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	速冻上海青、速冻芥菜	GB 5009.12
		速冻红薯、速冻紫甘薯、速冻香芋、速冻芋头、速冻西兰花、速冻毛豆、速冻青豆	
		速冻玉米、速冻花生、速冻胡萝卜、速冻芦笋、速冻什锦菜	
镉（以Cd计），mg/kg	≤	速冻上海青、速冻芥菜	GB 5009.15
		速冻红薯、速冻紫甘薯、速冻香芋、速冻芋头、	

	速冻毛豆、速冻青豆	0.5	
	速冻西兰花、速冻玉米、速冻花生、速冻胡萝卜、速冻芦笋、速冻什锦菜	0.05	
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a指标仅限于速冻花生、速冻玉米产品的检测。			

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 和 GB 31646 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：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（甜玉米、芋头、青豆、毛豆、西兰花、芥菜、胡萝卜、花生、芦笋、上海青、红薯、紫甘薯、香芋）中的一种或几种为主要原料，经原料预处理、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、浸泡或不浸泡、切丁（片）或不切丁（片）、清洗或不清洗、分拣或不分拣、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食类速冻蔬菜。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，制定本企业标准，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。

河南由甲田农业科技有限公司

H N

Q B