



413429S-2022



信阳禾众得食品有限公司企业标准

Q/XHZD 0001S-2022

速冻蔬菜

2022-12-27 发布

2022-12-27 实施

信阳禾众得食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳禾众得食品有限公司提出。

本标准由信阳禾众得食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈礼乐。

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（黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、胡萝卜、南瓜、茼蒿、芦蒿、萝卜苗、豌豆芽、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生中的一种或几种）为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、包装、入库冻藏工艺制成的非即食类速冻蔬菜。

根据产品原料不同分为：速冻黄花菜、速冻菠菜、速冻花椰菜、速冻毛豆、速冻青豆、速冻青刀豆、速冻豇豆、速冻豌豆、速冻菜薹、速冻蒜薹、速冻蒲公英、速冻紫苏、速冻马齿苋、速冻马兰头、速冻山药、速冻马铃薯、速冻红薯、速冻芋头、速冻紫薯、速冻胡萝卜丁、速冻南瓜丁、速冻茼蒿、速冻芦蒿、速冻萝卜苗、速冻豌豆芽、速冻豌豆苗、速冻香椿、速冻苋菜、速冻包菜、速冻芹菜、速冻雪菜、速冻芥菜、速冻荠菜、速冻薄荷、速冻莲藕、速冻藕带、速冻芦笋、速冻芦笋丁、速冻竹笋、速冻槐花、速冻嫩桑叶、速冻黄秋葵、速冻红薯叶、速冻红薯梗、速冻芝麻叶、速冻小茴香、速冻荸荠、速冻灰灰菜、速冻西兰花、速冻芥蓝、速冻甘蓝、速冻上海青、速冻甜玉米粒、速冻甜玉米棒、速冻三色菜（什锦蔬菜）、速冻糯玉米粒、速冻糯玉米棒、速冻花生。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜（黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、胡萝卜、南瓜、茼蒿、芦蒿、豌豆芽、萝卜苗、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生）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。

2.2 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，放入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	解冻后具有该品种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	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	其他速冻蔬菜 ^d	≤ 0.08	GB 5009.12
	速冻叶菜蔬菜 ^e	≤ 0.25	
	速冻芸薹类蔬菜、速冻豆类蔬菜、速冻薯类 ^f	≤ 0.18	
镉（以 Cd 计），mg/kg	其他速冻蔬菜 ^a	≤ 0.05	GB 5009.15
	速冻叶菜蔬菜、速冻黄花菜 ^b	≤ 0.2	
	速冻豆类蔬菜、速冻块根、速冻茎类和速冻块茎蔬菜 ^c	≤ 0.1	
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
六六六（HCH），mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg（仅适用于速冻甜玉米粒、速冻甜玉米棒、速冻糯玉米粒、速冻糯玉米棒、速冻三色菜、速冻花生）		≤ 20	GB 5009.22
a 仅适用于除 b、c 外的产品； d 仅适用于除 e、f 外的产品； *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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、胡萝卜、南瓜、莴笋、芦蒿、萝卜苗、豌豆芽、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生中的一种或几种）为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫、蒸煮或不蒸煮、冷却或不冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、包装、入库冻藏工艺制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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳禾众得食品有限公司