



412008S-2022



新乡富元食品有限公司企业标准

Q/XFY 0002S-2022

# 速冻蔬菜

2022-07-22 发布

2022-07-22 实施

新乡富元食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡富元食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡富元食品有限公司、河南霍嘉食品有限公司、河南霍嘉央厨食品有限公司、河南霍嘉优品网络科技有限公司。

本标准主要起草人：于吉斌、王海营、刘红勤、张军伟、张英杰、胡广啸、郭培焕、张强、李广臣、吴素珍、钱帅兵、陈尚、高宁、雷佳雪。

H N

Q B

# 速冻蔬菜

## 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【芥菜、包菜、上海青、甜玉米、糯（粘）玉米、白萝卜、胡萝卜、大葱、小香葱、姜、芹菜、辣椒、韭菜、韭菜花、白菜、洋葱、西葫芦、南瓜、紫薯、红薯、红薯叶、竹笋、蒜苗、蒜黄、茺荑（香菜）、菠菜、小茴香叶、茼蒿、紫甘蓝、茄子、冬瓜、丝瓜、西红柿、雪里蕻、芋头、油麦菜、田七菜叶、槐花、槐米、榆钱、香椿、山药、豆角、西兰花、灰灰菜、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜苔、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、桑叶、菊苣叶、荷叶、金银花、蒲公英】中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、90℃~98℃水漂烫或蒸制、冷却、挑选、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

根据所用原料不同，产品分为：单一性速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜的芥菜、包菜、上海青、甜玉米、糯（粘）玉米、白萝卜、胡萝卜、大葱、小香葱、姜、芹菜、辣椒、韭菜、韭菜花、白菜、洋葱、西葫芦、南瓜、紫薯、红薯、红薯叶、竹笋、蒜苗、蒜黄、茺荑（香菜）、菠菜、小茴香叶、茼蒿、紫甘蓝、茄子、冬瓜、丝瓜、西红柿、雪里蕻、芋头、油麦菜、田七菜叶、槐花、槐米、榆钱、香椿、山药、豆角、西兰花、灰灰菜、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜苔、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、桑叶、菊苣叶、荷叶、金银花、蒲公英应新鲜、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味、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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼检查色泽、性状及无外来杂质，待自然解冻后，温开水漱口品尝其滋味，嗅其气味。
性状	具有产品应有的性状	
滋味、气味	具有相应产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	<sup>a</sup> 芸薹类蔬菜、叶类蔬菜	≤	0.3
	<sup>b</sup> 豆类蔬菜、薯类	≤	0.2
	a、b以外的产品	≤	0.1
镉（以Cd计），mg/kg	<sup>c</sup> 叶类蔬菜	≤	0.2
	<sup>d</sup> 豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	≤	0.1
	c、d以外的产品	≤	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
注：*总砷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国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定及JJF 1070的要求。

## 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.6 标识

产品标识应符合GB 7718、GB 28050的要求。

## 2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜【芥菜、包菜、上海青、甜玉米、糯（粘）玉米、白萝卜、胡萝卜、大葱、小香葱、姜、芹菜、辣椒、韭菜、韭菜花、白菜、洋葱、西葫芦、南瓜、紫薯、红薯、红薯叶、竹笋、蒜苗、蒜黄、茺荻（香菜）、菠菜、小茴香叶、茼蒿、紫甘蓝、茄子、冬瓜、丝瓜、西红柿、雪里蕻、芋头、油麦菜、田七菜叶、槐花、槐米、榆钱、香椿、山药、豆角、西兰花、灰灰菜、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜苔、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、桑叶、菊苣叶、荷叶、金银花、蒲公英】中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、90℃~98℃水漂烫或蒸制、冷却、挑选、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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡富元食品有限公司