



411839S-2022



河南可喜食品股份有限公司企业标准

Q/HKXS 0004S-2022

# 速冻蔬菜

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

河南可喜食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南可喜食品股份有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南可喜食品股份有限公司

本标准主要起草人：匡红、冯博。

本标准自发布实施日起替代 Q/HKXS 0004S-2021。

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甜玉米、青豆、毛豆、西兰花、芥菜、胡萝卜、花生、芦笋中的一种为原料，经挑选、清洗、脱粒或（切段、块）、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装工艺加工而成的非即食速冻蔬菜。

产品根据原料不同分为：速冻甜玉米、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。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜甜玉米、青豆、毛豆、西兰花、芥菜、胡萝卜、花生、芦笋应新鲜、色泽正常、无污染、无腐烂、无病虫害，并符合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规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	外形完整，具有该品种应有的形态	从样品中取出速冻蔬菜，倒入一洁净烧杯中，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	色泽均匀，具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质。	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.08	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.2	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/(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 <sub>1</sub> ( μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
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甜玉米、青豆、毛豆、西兰花、芥菜、胡萝卜、花生、芦笋中的一种为原料，经挑选、清洗、脱粒或（切段、块）、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装工艺加工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》有关规定，参照 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

