



412144S-2022



河南懂菜速冻食品科技有限公司企业标准

Q/HDSS 0001S-2022

# 速冻蔬菜

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

河南懂菜速冻食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南懂菜速冻食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁宗健、王倩倩。

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（玉米、豌豆、荠荠菜、上海青、胡萝卜、菜心中的一种或几种）为原料，经挑选、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、切丁或不切丁、筛选、清洗前筛选或清洗后筛选、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装而成的非即食类速冻蔬菜。

按原料不同可分为以下几类：速冻玉米粒、速冻豌豆粒、速冻荠荠菜、速冻上海青、速冻胡萝卜丁、速冻菜心、速冻什锦菜。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜（玉米、豌豆、荠荠菜、上海青、胡萝卜、菜心）应新鲜、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，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	具有产品应有的性状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、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	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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≤	速冻荠荠菜、速冻上海青、速冻菜心	GB 5009.12
	速冻豌豆粒	
	速冻玉米粒、速冻胡萝卜丁、速冻什	

	锦菜		
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	速冻芥菜、速冻上海青	0.2	GB 5009.15
	速冻豌豆粒、速冻胡萝卜丁	0.1	
	速冻玉米粒、速冻什锦菜、速冻菜心	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	20	GB 5009.22
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
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于玉米粒的产品。			

## 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

## 2.6 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

速冻蔬菜是以新鲜蔬菜（玉米、豌豆、荠荠菜、上海青、胡萝卜、菜心中的一种或几种）为原料，经挑选、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、切丁或不切丁、筛选、清洗前筛选或清洗后筛选、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。

河南懂菜速冻食品科技有限公司

H N

Q B