



413404S-2023



商丘家好食品有限公司企业标准

Q/SJS 0001S-2023

速冻蔬菜

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

商丘家好食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘家好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余辉、余晓锁。

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（脱粒或不脱粒）、毛豆（去皮或不去皮）、青豆（去皮或不去皮）、青刀豆（去皮或不去皮）、荠菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、花菜、西芹、茴香、槐花、榆钱、灰灰菜、苋菜、马齿苋、苜蓿菜、扫帚苗菜、面条菜、西兰花（绿花菜、花椰菜）、油菜心、胡萝卜、土豆、红薯、山药、芋头、藕（莲菜）、蒜、葱、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（去皮或不去皮）、黄秋葵、辣椒、豆角、 蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）】、新鲜花生（去皮或不去皮）中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮（适用于土豆、山药、红薯、芋头、蒜、 芦笋、洋葱、荸荠（马蹄））或不去皮、脱粒（适用于甜玉米）或不脱粒、浸泡、笼蒸（适用于花生、土豆、山药、红薯、芋头）或漂烫、冷却、沥水、搅碎（适用于蒜、土豆、山药、红薯、芋头）或不搅碎、速冻、单一包装或组合包装、冷冻贮存加工而成的非即食类速冻蔬菜。

按原料不同可分为以下几类：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜【甜玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（去皮或不去皮）、青豆（去皮或不去皮）、青刀豆（去皮或不去皮）、荠菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、花菜、西芹、茴香、槐花、榆钱、灰灰菜、苋菜、马齿苋、苜蓿菜、扫帚苗菜、面条菜、西兰花（绿花菜、花椰菜）、油菜心、胡萝卜、土豆、红薯、山药、芋头、藕（莲菜）、蒜、葱、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（去皮或不去皮）、黄秋葵、辣椒、豆角、 蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）】、花生（去皮或不去皮）应新鲜、色泽正常、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	速冻叶类蔬菜 ≤	0.25	GB 5009.12
	速冻豆类蔬菜、薯类、芸薹类蔬菜、 生姜 ≤	0.15	
	其他 ≤	0.08	
镉（以 Cd 计），mg/kg	速冻叶菜类蔬菜、芹菜、黄花菜 ≤	0.2	GB 5009.15
	冻速豆类蔬菜、块根和块茎类蔬菜、 茎类蔬菜（芹菜除外） ≤	0.1	
	其他 ≤	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 ₁ ^a ，μg/kg ≤		20	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg ≤		0.5	GB 5009.11
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于甜玉米（脱粒或不脱粒）、花生（去皮或不去皮）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。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

速冻蔬菜是以新鲜蔬菜【甜玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（去皮或不去皮）、青豆（去皮或不去皮）、青刀豆（去皮或不去皮）、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、花菜、西芹、茴香、槐花、榆钱、灰灰菜、苋菜、马齿苋、苜蓿菜、扫帚苗菜、面条菜、西兰花（绿花菜、花椰菜）、油菜心、胡萝卜、土豆、红薯、山药、芋头、藕（莲菜）、蒜、葱、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（去皮或不去皮）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）】、新鲜花生（去皮或不去皮）中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮（适用于土豆、山药、红薯、芋头、蒜、芦笋、洋葱、荸荠（马蹄））或不去皮、脱粒（适用于甜玉米）或不脱粒、浸泡、笼蒸（适用于花生、土豆、山药、红薯、芋头）或漂烫、冷却、沥水、搅碎（适用于蒜、土豆、山药、红薯、芋头）或不搅碎、速冻、单一包装或组合包装、冷冻贮存加工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。

商丘家好食品有限公司

QB