



413340S-2023



河南呼尔牧食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2023

速冻蔬菜

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南呼尔牧食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南呼尔牧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王超峰。

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（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、上海青、荠菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、茼蒿、蕨菜、油菜、菜心、小茴香、芝麻叶、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)、蚕豆（去皮或不去皮）、豇豆（切段或不切段）、豌豆(去皮或不去皮)、扁豆、芸豆、菜薹、蒜薹、包菜、花椰菜、西兰花、甘蓝、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、香芋、胡萝卜（去皮、切丁）、白萝卜、青花菜、洋葱、大葱、百合、韭菜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、芦笋、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、青椒、黄椒、红椒、尖椒、黄秋葵、黄花菜、槐花、榆钱、蒲公英、茺荬、大蒜、竹笋、花生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、冷却、沥水、挑选、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装（加入或不加入虾仁）、加工制成的非即食类速冻蔬菜。

根据产品原料不同分为：速冻荠菜、速冻上海青、速冻芹菜、速冻菠菜、速冻白菜、速冻灰灰菜、速冻苋菜、速冻萝卜叶、速冻红薯叶、速冻茼蒿、速冻蕨菜、速冻油菜、速冻菜心、速冻小茴香、速冻芝麻叶、速冻毛豆、速冻青豆（含虾仁）、速冻青刀豆、速冻蚕豆、速冻豇豆、速冻豌豆、速冻扁豆、速冻芸豆、速冻菜薹、速冻蒜薹、速冻包菜、速冻花椰菜、速冻西兰花、速冻甘蓝、速冻山药、速冻马铃薯、速冻红薯、速冻芋头、速冻紫薯、速冻香芋、速冻胡萝卜丁、速冻白萝卜、速冻南瓜丁、速冻莴笋、速冻竹笋、速冻韭菜、速冻大葱、速冻莲藕、速冻芦笋、速冻芦笋丁、速冻黄花菜、速冻槐花、速冻黄秋葵、速冻芝麻叶、速冻荸荠（马蹄）、速冻甜玉米粒（含虾仁）、速冻甜玉米棒、速冻三色菜（什锦蔬菜，含虾仁）、速冻糯玉米粒、速冻糯玉米棒、速冻花生、速冻甜玉米粒、速冻青豆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜【新鲜甜玉米、糯（粘）玉米、上海青、荠菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、茼蒿、蕨菜、油菜、菜心、小茴香、芝麻叶、毛豆、青豆、青刀豆、蚕豆、豇豆、豌豆、扁豆、芸豆、菜薹、蒜薹、包菜、花椰菜、西兰花、甘蓝、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、香芋、胡萝卜、白萝卜、青花菜、洋葱、大葱、百合、韭菜、莲藕、茭白、马蹄、芦笋、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、青椒、黄椒、红椒、尖椒、黄秋葵、黄花菜、槐花、榆钱、蒲公英、茺荬、大蒜、竹笋、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味、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。

2.1.3 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，倒入一洁净瓷盘中，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，待自然解冻后，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	解冻后具有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	≤	叶菜类蔬菜	GB 5009.12
		芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类蔬菜	
		其他	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	叶菜类蔬菜	GB 5009.15
		豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	
		芹菜、黄花菜	
		其他	
滴滴涕, mg/kg	≤	胡萝卜	GB/T 5009.19
		其他	
六六六, mg/kg		≤	GB/T 5009.19
总汞(以 Hg 计), mg/kg		≤	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg		≤	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg		≤	GB 5009.123
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于速冻甜玉米、速冻糯(粘)玉米、速冻花生产品的检验。			

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 和 GB 31646 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜甜玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、上海青、芥菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、茼蒿、蕨菜、油菜、菜心、小茴香、芝麻叶、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)、蚕豆（去皮或不去皮）、豇豆（切段或不切段）、豌豆(去皮或不去皮)、扁豆、芸豆、菜薹、蒜薹、包菜、花椰菜、西兰花、甘蓝、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、香芋、胡萝卜（去皮、切丁）、白萝卜、青花菜、洋葱、大葱、百合、韭菜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、芦笋、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、青椒、黄椒、红椒、尖椒、黄秋葵、黄花菜、槐花、榆钱、蒲公英、茼蒿、大蒜、竹笋、花生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、冷却、沥水、挑选、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装（加入或不加入虾仁）、加工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。

河南呼尔牧食品有限公司

QB