



413100S-2023



浙川县康益农产品加工有限公司企业标准

Q/XKNJ 0001S-2023

# 速冻蔬菜

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

浙川县康益农产品加工有限公司 发布

## 前 言

本标准由浙川县康益农产品加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：李芳、秦秋敏。

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[芥菜、蒲公英叶、灰灰菜、蒲公英、油菜、面条菜、娃娃菜、芥菜、包菜、小油菜（上海青）、青豆、小茴香、芝麻叶、苋菜、马齿苋、苜蓿菜、扫帚苗菜、红薯、紫薯、菜薹、胡萝卜、香芋、芦笋、南瓜、玉米、糯玉米、豌豆荚、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、四季豆、黄秋葵、新鲜甜玉米、花生中的一种]、槐花、香椿、桑叶中的一种或几种为原料，经原料预处理、挑拣、清洗、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

按原料不同可分为：单一型产品和复合型产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜、槐花、香椿、桑叶应符合无污染、无霉变、无腐烂，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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、解冻状态，嗅其气味，解冻后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有原蔬菜品种应有的风味、无异味、无纤维感	
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	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类	≤ 0.18	GB 5009.12

	叶菜蔬菜	≤	0.28	
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类、叶菜蔬菜除外	≤	0.08	
镉（以 Cd 计），mg/kg	叶菜蔬菜	≤	0.2	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	≤	0.1	
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、叶菜蔬菜除外	≤	0.05	
		≤		
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg (仅限花生检测)		≤	20	GB 5009.22
六六六（HCH），mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
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 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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：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、蒲公英叶、灰灰菜、蒲公英、油菜、面条菜、娃娃菜、芥菜、包菜、小油菜（上海青）、青豆、小茴香、芝麻叶、苋菜、马齿苋、苜蓿菜、扫帚苗菜、红薯、紫薯、菜薹、胡萝卜、香芋、芦笋、南瓜、玉米、糯玉米、豌豆荚、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、四季豆、黄秋葵、新鲜甜玉米、花生中的一种]、槐花、香椿、桑叶中的一种或几种为原料，经原料预处理、挑拣、清洗、漂烫、冷却、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，参照相关标准要求制订了本企业标准，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。

浙川县康益农产品加工有限公司