



413690 S-2023

南阳市宛城区壹加壹蔬菜种植专业合作社企业标准

Q/NWYS 0001S-2023

# 速冻蔬菜

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

南阳市宛城区壹加壹蔬菜种植专业合作社 发布

## 前 言

本标准由南阳市宛城区壹加壹蔬菜种植专业合作社提出并起草。

本标准起草人：白俊卿、方双寒。

本标准自实施之日起替代（标准号 Q/NWYS 0001S-2018，备案号 411699S-2018）。

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、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（芥菜、灰灰菜、羽衣甘蓝、苋菜、蒲公英、上海青、芥菜、菠菜、枸杞芽、桑叶、槐花、苦菜、紫苏、马齿苋、花椒芽、桑葚、薄荷、黄花菜、蕨菜、香椿、芦蒿、韭菜、芹菜、土豆、胡萝卜、芋头、红薯、南瓜尖、扫帚苗、榆钱、菜心、四季青、花菜、笋、鲜玉米、红薯叶、面条菜、白菜、油麦菜、生菜、空心菜、香菜、葱、卷心菜、洋葱、生姜、山药、藕、蒜、豇豆角、扁豆角、豌豆角、蚕豆角、四季豆角、荷兰豆角、毛豆角、芝麻叶、花生、香菜中的一种）为原料，经原料预处理、清洗、漂烫、冷却、分拣、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应符合清洁、卫生、无污染、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，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.09（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外）	GB 5009.12
	0.28（仅限叶菜蔬菜）	
	0.18（仅限芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类）	

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）	GB 5009.15
		0.2（仅限叶菜蔬菜）	
		0.1（仅限豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜）	
		0.2（仅限芹菜、黄花菜）	
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
六六六（HCH），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	20（仅限速冻花生、速冻玉米）	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 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（芥菜、灰灰菜、羽衣甘蓝、苋菜、蒲公英、上海青、芥菜、菠菜、枸杞芽、桑叶、槐花、苦菜、紫苏、马齿苋、花椒芽、桑葚、薄荷、黄花菜、蕨菜、香椿、芦蒿、韭菜、芹菜、土豆、胡萝卜、芋头、红薯、南瓜尖、扫帚苗、榆钱、菜心、四季青、花菜、笋、鲜玉米、红薯叶、面条菜、白菜、油麦菜、生菜、空心菜、香菜、葱、卷心菜、洋葱、生姜、山药、藕、蒜、豇豆角、扁豆角、豌豆角、蚕豆角、四季豆角、荷兰豆角、毛豆角、芝麻叶、花生、香菜中的一种）为原料，经原料预处理、清洗、漂烫、冷却、分拣、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 NY/T 1406《绿色食品 速冻蔬菜》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。

南阳市宛城区壹加壹蔬菜种植专业合作社