



413479S-2023



河南省泌花食品有限公司企业标准

Q/HBS 0002S-2023

速冻蔬菜

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

河南省泌花食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省泌花食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：黄太峰。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HBS 0002S-2019，备案号：413449S-2019。

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、甜玉米、糯玉米、青豆、灰灰菜、马齿苋、胡萝卜、包菜、四季青、芝麻叶、红薯叶、香椿叶、糯玉米、白萝卜、青萝卜、红心萝卜、甜菜根、蒜薹、菜豆、青花菜、花椰菜、洋葱、甘蓝、芹菜、黄瓜、青椒、彩椒、毛豆（大豆）、青刀豆、青豌豆、黄秋葵、马铃薯、芋头、板栗、蚕豆、马蹄、菠菜、黄花菜、槐花、芦笋、山药、地瓜、莲藕、西兰花、西葫芦、南瓜、苦瓜】中的一种或几种为原料，经原料预处理、漂烫、冷却、沥水、速冻、混合或不混合、包装加工而成的非即食速冻蔬菜。

根据速冻蔬菜的原料不同可分为以下品种：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜、清洁、卫生，无污染、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	
气味、滋味	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） ≤	0.25（叶菜蔬菜）	GB 5009.12
	0.15（芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类）	
	0.08（其他）	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤	0.2（叶菜蔬菜）	GB 5009.15
	0.1（豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜）	
	0.2（芹菜、黄花菜）	
	0.05（其他）	

总汞（以 Hg 计） / （mg/kg）	≤	0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计） / （mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.123
总砷（以 As 计） / （mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ^a / （μg/kg）	≤	20	GB 5009.22
六六六/ （mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ （mg/kg）	≤	0.2（胡萝卜）	GB/T 5009.19
		0.05（其他）	
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于含甜玉米、糯玉米的产品。			

2.4 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

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、甜玉米、糯玉米、青豆、灰灰菜、马齿苋、胡萝卜、包菜、四季青、芝麻叶、红薯叶、香椿叶、糯玉米、白萝卜、青萝卜、红心萝卜、甜菜根、蒜薹、菜豆、青花菜、花椰菜、洋葱、甘蓝、芹菜、黄瓜、青椒、彩椒、毛豆（大豆）、青刀豆、青豌豆、黄秋葵、马铃薯、芋头、板栗、蚕豆、马蹄、菠菜、黄花菜、槐花、芦笋、山药、地瓜、莲藕、西兰花、西葫芦、南瓜、苦瓜】中的一种或几种为原料，经原料预处理、漂烫、冷却、沥水、速冻、混合或不混合、包装加工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，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。

河南省泌花食品有限公司