



413775-2023



河南省鲜智慧食品有限公司企业标准

Q/HXZH 0001S-2023

# 速冻蔬菜

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

河南省鲜智慧食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省鲜智慧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王贾。

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的蔬菜【菠菜、韭菜、芥菜、上海青、茼蒿、苋菜、香菜、茼蒿、木耳菜、榆钱、薄荷尖、雪菜、紫苏叶、大葱、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、胡萝卜、包菜、芹菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、芥菜、胡萝卜雪菜（雪里蕻）、根用甜菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、毛豆、豇豆、菜豆（四季豆）、马铃薯、紫薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、地瓜、莲藕、萝卜、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、枸杞尖、香椿叶、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、黄秋葵、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄花菜】中的一种或几种为原料，经原料预处理、漂烫或蒸制、冷却、挑选、混合或不混合、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

根据原辅料不同，产品分类为不同的速冻蔬菜。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜的蔬菜【菠菜、韭菜、芥菜、上海青、茼蒿、苋菜、香菜、茼蒿、木耳菜、榆钱、薄荷尖、雪菜、紫苏叶、大葱、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、胡萝卜、包菜、芹菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、芥菜、胡萝卜雪菜（雪里蕻）、根用甜菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、毛豆、豇豆、菜豆（四季豆）、马铃薯、紫薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、地瓜、莲藕、萝卜、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、枸杞尖、香椿叶、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、黄秋葵、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄花菜】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、滋味，同时应符合 GB 2762 和 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	取适量样品，置于洁净的白瓷盘上，

色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，品尝其滋味，嗅其气味
气、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 ≤	0.28（叶菜蔬菜） 0.18（芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类） 0.08（其他）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.2（叶菜蔬菜） 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）	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	20【仅适用于单一型甜玉米、糯（粘）玉米、玉米粒产品】 10【仅适用于以甜玉米、糯（粘）玉米、玉米粒为主料的混合型产品】	GB 5009.22

注：\*铅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 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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的蔬菜【菠菜、韭菜、芥菜、上海青、茼蒿、苋菜、香菜、茼蒿、木耳菜、榆钱、薄荷尖、雪菜、紫苏叶、大葱、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、胡萝卜、包菜、芹菜、甘蓝、花椰菜、西兰花、白萝卜、芥菜、胡萝卜雪菜（雪里蕻）、根用甜菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、毛豆、豇豆、菜豆（四季豆）、马铃薯、紫薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、地瓜、莲藕、萝卜、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、枸杞尖、香椿叶、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、黄秋葵、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄花菜】中的一种或几种为原料，经原料预处理、漂烫或蒸制、冷却、挑选、混合或不混合、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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省鲜智慧食品有限公司

QB