



410755S-2023



舞钢瑞森鲜易进出口有限公司企业标准

Q/WRX 0001S-2023

速冻蔬菜

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

舞钢瑞森鲜易进出口有限公司 发布

前 言

本标准由舞钢瑞森鲜易进出口有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨毅。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜菜豆、豌豆、黄瓜、甜椒、蒜薹、豇豆、番茄、大白菜、大蒜、马铃薯、胡萝卜、玉米、芹菜、青甘蓝、莴笋、油麦菜、香菜、茼蒿、苦苣菜、上海青、红薯叶、芝麻叶、荠荠菜、不结球白菜、香葱、萝卜、四季萝卜、牛蒡根、青花菜、扁豆、刀豆、甜豆、芦笋、菠菜、花椰菜（花菜、西兰花）、山药、香芋、洋葱、姜、槐花、香椿、莲藕、毛豆、青豆其中任一种原料，经挑选、清洗、预处理[分切或（和）脱粒]、漂烫、冷却、速冻、包装等工艺加工而成非即食的速冻制品。

根据速冻蔬菜的原料不同可分为：速冻菜豆、速冻豌豆、速冻黄瓜、速冻甜椒、速冻蒜薹、速冻豇豆、速冻番茄、速冻大白菜、速冻大蒜、速冻马铃薯、速冻胡萝卜、速冻玉米、速冻芹菜、速冻青甘蓝、速冻莴笋、速冻油麦菜、速冻香菜、速冻茼蒿、速冻苦苣菜、速冻上海青、速冻红薯叶、速冻芝麻叶、速冻荠荠菜、速冻不结球白菜、速冻香葱碎、速冻萝卜、速冻四季萝卜、速冻牛蒡根、速冻青花菜、速冻扁豆、速冻刀豆、速冻甜豆、速冻芦笋、速冻菠菜、速冻花椰菜、速冻山药、速冻香芋、速冻洋葱、速冻姜、速冻槐花、速冻香椿、速冻莲藕、速冻毛豆、速冻青豆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菜豆应符合 SB/T 10025 的规定。

2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.3 蒜薹应符合 GH/T 1192 的规定。

2.1.4 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。

2.1.5 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。

2.1.6 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。

2.1.7 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。

2.1.8 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.9 玉米应符合 NY/T 523 的规定。

2.1.10 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.11 青甘蓝应符合 NY/T 583 和 NY/T 746 的规定。

2.1.12 莴笋、油麦菜、香菜、茼蒿、苦苣菜、上海青、红薯叶、芝麻叶、荠荠菜、不结球白菜应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.13 香葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.14 萝卜、四季萝卜、牛蒡根应符合 NY/T 745 的规定。

2.1.15 青花菜应符合 NY/T 746 的规定。

2.1.16 扁豆、刀豆、甜豆应符合 NY/T 748 的规定。

- 2.1.17 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.18 菠菜应符合 NY/T 952 的规定。
- 2.1.19 花椰菜应符合 NY/T 962 的规定。
- 2.1.20 山药、香芋应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.21 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.22 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.23 槐花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.24 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.25 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 香椿、毛豆、青豆应新鲜、清洁、卫生，无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.28 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.29 甜椒应符合 GB/T 26431 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	具有蔬菜制品正常的外形，无腐烂和霉变	取 1 袋被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有各类速冻蔬菜固有的色泽	
气味和滋味	解冻后，具有各类速冻蔬菜特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 感官要求

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）	速冻叶菜蔬菜	≤ 0.25	GB 5009.12
	速冻豆类蔬菜、薯类、芸薹类蔬菜	≤ 0.15	
	速冻其他蔬菜	≤ 0.08	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	速冻其他蔬菜	≤ 0.05	GB 5000.15
	速冻叶菜蔬菜	≤ 0.2	
	速冻豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）	≤ 0.1	
	速冻芹菜	≤ 0.2	

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
六六六（HCH） / （mg/kg）		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT） / （mg/kg）	除速冻胡萝卜以外速冻蔬菜	≤	0.05	GB/T 5009.19
	速冻胡萝卜	≤	0.2	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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881、GB/T 31273 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

速冻蔬菜是以新鲜菜豆、豌豆、黄瓜、甜椒、蒜薹、豇豆、番茄、大白菜、大蒜、马铃薯、胡萝卜、玉米、芹菜、青甘蓝、莴笋、油麦菜、香菜、茼蒿、苦苣菜、上海青、红薯叶、芝麻叶、荠荠菜、不结球白菜、香葱、萝卜、四季萝卜、牛蒡根、青花菜、扁豆、刀豆、甜豆、芦笋、菠菜、花椰菜（花菜、西兰花）、山药、香芋、洋葱、姜、槐花、香椿、莲藕、毛豆、青豆其中任一种原料，经挑选、清洗、预处理[分切或（和）脱粒]、漂烫、冷却、速冻、包装等工艺加工而成非即食的速冻制品。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 GB/T 31273《速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范》等有关标准的要求制订本企业标准，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。

舞钢瑞森鲜易进出口有限公司