



411317S-2023



河南省胖棒棒食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2023

速冻蔬菜

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

河南省胖棒棒食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省胖棒棒食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔吉庆。

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。

本标准适用于以玉米、豌豆、荠菜、上海青、胡萝卜、菜心、蒲公英、香菜、菠菜、白菜、西兰花、油菜心、土豆、茴香、黄秋葵、豆角、雪菜、紫苏、油麦菜、蒜薹、韭薹、油菜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、蚕豆、扁豆、芸豆、青刀豆、毛豆、花生、紫薯、红薯、白薯、山药、南瓜、竹笋、芦笋、荸荠、莲藕、茭白、萝卜缨、豌豆苗、香椿芽、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、榆钱、灰灰菜、槐花中的一种或几种为原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、分切或不分切、漂烫、冷却、沥水、速冻、包装加工而成的非即食速冻蔬菜。

根据原辅料和加工工艺不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 玉米、豌豆、荠菜、上海青、胡萝卜、菜心、蒲公英、香菜、菠菜、白菜、西兰花、油菜心、土豆、茴香、黄秋葵、豆角、雪菜、紫苏、油麦菜、蒜薹、韭薹、油菜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、蚕豆、扁豆、芸豆、青刀豆、毛豆、花生、紫薯、红薯、白薯、山药、南瓜、竹笋、芦笋、荸荠、莲藕、茭白、萝卜缨、豌豆苗、香椿芽、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、榆钱、灰灰菜、槐花应清洁、新鲜、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	具有产品应有的性状	取适量试样，置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后，具有相应产品特有的气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
*铅（以Pb计），mg/kg	叶类蔬菜 ≤	0.25	GB 5009.12
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类 ≤	0.18	
	其他（叶类蔬菜、芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外） ≤	0.08	
镉（以 Cd 计），mg/kg	叶类蔬菜、芹菜 ≤	0.2	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外） ≤	0.1	
	其他（豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、叶类蔬菜、芹菜除外） ≤	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 ₁ ^a ，μg/kg		≤ 20	GB 5009.22
六六六，mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定； ^a 仅适用于以玉米、花生为原料的产品检测此项。			

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 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

本标准适用于以玉米、豌豆、芥菜、上海青、胡萝卜、菜心、蒲公英、香菜、菠菜、白菜、西兰花、油菜心、土豆、茴香、黄秋葵、豆角、雪菜、紫苏、油麦菜、蒜薹、韭薹、油菜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、蚕豆、扁豆、芸豆、青刀豆、毛豆、花生、紫薯、红薯、白薯、山药、南瓜、竹笋、芦笋、荸荠、莲藕、茭白、萝卜缨、豌豆苗、香椿芽、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、榆钱、灰灰菜、槐花中的一种或几种为原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、分切或不分切、漂烫、冷却、沥水、速冻、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的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

河南省胖棒棒食品有限公司