



411489S-2023



虞城县科旺食品有限公司企业标准

Q/YKS 0002S-2023

# 软包装蔬菜罐头

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

虞城县科旺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录A、B为规范性附录。

本标准由虞城县科旺食品有限公司提出。

本标准由虞城县科旺食品有限公司和范县市场监督管理局共同起草。

本标准主要起草人：姚媛媛、周献法。

H N

Q B

# 软包装蔬菜罐头

## 1 范围

本标准规定了软包装蔬菜罐头的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速冻蔬菜（青豆、豌豆、豇豆、甜豆、胡萝卜、甜玉米粒、蚕豆、槐花、菱角、马蹄、山药、花生仁、毛豆仁、南瓜、香芋、莲藕、红薯、马铃薯中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加板栗仁、红枣，经预处理、混合或不混合、真空包装、灭菌熟制、降温沥水、包装加工而成的软包装蔬菜罐头。

根据原辅料不同可分为：单一型软包装蔬菜罐头、混合型软包装蔬菜罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 速冻蔬菜制品（青豆、豌豆、胡萝卜、甜玉米粒、蚕豆、槐花、菱角、马蹄、山药、花生仁、毛豆仁、南瓜、香芋、莲藕、红薯、马铃薯）应符合附录A的规定。

2.1.3 速冻蔬菜制品（豇豆、甜豆）应符合附录B的规定。

2.1.4 板栗仁应符合GB 19300的规定。

2.1.5 红枣应符合GB/T 5835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	具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，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	GB 5009.12
镉 <sup>a</sup> （以Cd计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于以花生仁为主要原料的产品检测。

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

#### 2.5 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。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 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、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB



漯河市可香食品有限公司企业标准

Q/LKX 0002S-2022

---

# 速冻蔬菜

2022-08-30 发布

2022-08-30 实施

---

漯河市可香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市可香食品有限公司提出。

本标准由漯河市质量技术监督检验测试中心和漯河市可香食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：谢永广、吕孝谦、周永红。

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【玉米、毛豆、青豆、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、芋头、茴香、黄秋葵、豆角、毛豆、毛豆仁、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、马铃薯、紫薯、红薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜中的一种】为原料，经去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、分切或不分切、清洗或不清洗、分拣或不分拣、速冻、包装而成的非即食类速冻蔬菜。

根据所用原料不同，分为不同产品。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料

2.1.1 新鲜蔬菜【玉米、毛豆、青豆、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、芋头、茴香、黄秋葵、豆角、毛豆、毛豆仁、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、马铃薯、紫薯、红薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、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】应新鲜、色泽鲜艳、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	具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、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 的规定。

表 2 理化指标

Q/LKX 0002S-2022

项 目	指 标	检 验 方 法
*铅(以 Pb 计), mg/kg	其他速冻蔬菜(芸薹类蔬菜、叶类蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外) ≤	0.08 GB 5009.12
	叶类蔬菜 ≤	0.25 GB 5009.12
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类 ≤	0.18 GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	其他速冻蔬菜(叶类蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜除外) ≤	0.05 GB 5009.15
	叶类蔬菜 ≤	0.2 GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜 ≤	0.1 GB 5009.15
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	20(仅限速冻花生、速冻玉米) GB 5009.22
六六六(HCH), mg/kg	≤	0.05 GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	0.05 GB/T 5009.19
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

#### 2.4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

#### 2.5 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。

#### 2.6 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; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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的检验。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【玉米、毛豆、青豆、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、芋头、茴香、黄秋葵、豆角、毛豆、毛豆仁、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、马铃薯、紫薯、红薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜中的一种】为原料，经去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、分切或不分切、清洗或不清洗、分拣、速冻、包装而成的非即食类速冻蔬菜。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，制订本标准，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的规定。



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、芥苳菜、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、速冻芥苳菜、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、芥苳菜、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	

Q/WRX 0001S-2023

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、芥苳菜、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

Q B

---

## 编制说明

本标准适用于以速冻蔬菜（青豆、豌豆、豇豆、甜豆、胡萝卜、甜玉米粒、蚕豆、槐花、菱角、马蹄、山药、花生仁、毛豆仁、南瓜、香芋、莲藕、红薯、马铃薯中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加板栗仁、红枣，经预处理、混合或不混合、真空包装、灭菌熟制、降温沥水、包装加工而成的软包装蔬菜罐头。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，参照相关要求制订本标准，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的规定。

H N

虞城县科旺食品有限公司

Q B