



411836S-2023



虞城县鼎羊羊食品厂企业标准

Q/YDS 0002S-2023

速冻蔬菜

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

虞城县鼎羊羊食品厂 发布

前 言

本标准由虞城县鼎羊羊食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：范洁、胡彩丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/YDS 0002S-2021（备案号：413071S-2021）。

HN

QB

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甜玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、上海青、芥菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、茼蒿、菜心、蕹菜、茴香、油菜、毛豆(去皮或不去皮)、青豆（去皮或不去皮）、蚕豆（去皮或不去皮）、豌豆（青豆）（去皮或不去皮）、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆（切段或不切段）、胡萝卜（去皮、切丁）、白萝卜、马铃薯、芋头、山药、红薯、蒜薹、包菜、花椰菜、青花菜、甘蓝、洋葱、大葱、百合、韭菜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、芦笋、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、青椒、黄椒、红椒、尖椒、黄秋葵、黄花菜、槐花、榆钱、蒲公英、芫荽其中的一种或多种为原料，分别经挑选、清洗、分切或不分切、70℃水漂烫、冷却、速冻、包装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 胡萝卜应符合 NY/T 493 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 新鲜糯（粘）玉米、毛豆、青豆（去壳）、青刀豆、扁豆、芸豆、白萝卜、马铃薯、芋头、山药、红薯、蒜薹、包菜、花椰菜、青花菜、甘蓝、洋葱、蒜薹、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、芦笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、青椒、黄椒、红椒、尖椒、黄秋葵、黄花菜、槐花、榆钱、蒲公英、芫荽应新鲜、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，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 甜玉米应符合NY/T 523的规定。
- 2.1.5 花椰菜应符合NY/T 962的规定。
- 2.1.6 上海青、芥菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、茼蒿、菜心、蕹菜应符合 NY/T 743的规定。
- 2.1.7 蚕豆应符合GB/T 10459的规定。
- 2.1.8 豌豆（青豆）应符合GB/T 10460的规定。
- 2.1.9 豇豆应符合NY/T 965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、无腐烂和霉变	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤	叶菜类蔬菜	GB 5009.12
	≤	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类蔬菜	
	≤	其他	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	叶菜类蔬菜	GB 5009.15
	≤	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	
	≤	芹菜、黄花菜	
	≤	其他	
滴滴涕, mg/kg	≤	胡萝卜	GB/T 5009.19
	≤	其他	
六六六, mg/kg		≤	GB/T 5009.19
总汞(以 Hg 计), mg/kg		≤	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg		≤	GB 5009.11
铬(以 Cr), mg/kg		≤	GB 5009.123
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于速冻甜玉米、速冻糯(粘)玉米产品的检验。			

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 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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

本标准适用于以新鲜的甜玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、上海青、荠菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、茼蒿、菜心、蕨菜、茴香、油菜、毛豆（去皮或不去皮）、青豆（去皮或不去皮）、蚕豆（去皮或不去皮）、豌豆（青豆）（去皮或不去皮）、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆（切段或不切段）、胡萝卜（去皮、切丁）、白萝卜、马铃薯、芋头、山药、红薯、蒜薹、包菜、花椰菜、青花菜、甘蓝、洋葱、大葱、百合、韭菜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、芦笋、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、青椒、黄椒、红椒、尖椒、黄秋葵、黄花菜、槐花、榆钱、蒲公英、茺荻其中的一种或多种为原料，分别经挑选、清洗、分切或不分切、70℃水漂烫、冷却、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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

虞城县鼎羊羊食品厂