



412345S-2023



河南鼎佑食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2023

速冻蔬菜

2023-07-30 发布

2023-07-30 实施

河南鼎佑食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鼎佑食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李俊磊、李俊儒、孔晓梦。

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（脱粒或不脱粒）、毛豆（去皮或不去皮）、青豆（去皮或不去皮）、马齿苋、蒲公英、土豆、荠菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（去皮或不去皮）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（去皮或不去皮）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）】中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮【适用于土豆、芋头、蒜、芦笋、洋葱、荸荠（马蹄）】、切丁或条（适用于土豆、胡萝卜、洋葱、花菜）、浸泡、漂烫、冷却、沥水、搅碎（适用于蒜）、速冻、包装而成的非即食类速冻蔬菜。

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 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜【玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（去皮或不去皮）、青豆（去皮或不去皮）、马齿苋、蒲公英、土豆、荠菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（去皮或不去皮）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（去皮或不去皮）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）】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	具有产品应有的性状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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≤	叶类	0.25	GB 5009.12
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类蔬菜、生姜	0.15	

	其他	0.08	
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	叶类	0.2	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	0.1	
	其他	0.05	
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
总砷（以 As 计），mg/kg ≤		0.5	GB 5009.11
六六六，mg/kg ≤		0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	胡萝卜	0.2	GB/T 5009.19
	其他	0.05	
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于含玉米（脱粒或不脱粒）的产品。			

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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

出厂检验检验项目：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

速冻蔬菜是以新鲜蔬菜【玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（去皮或不去皮）、青豆（去皮或不去皮）、马齿苋、蒲公英、土豆、荠菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（去皮或不去皮）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（去皮或不去皮）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）】中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮【适用于土豆、芋头、蒜、芦笋、洋葱、荸荠（马蹄）】、切丁或条（适用于土豆、胡萝卜、洋葱、花菜）、浸泡、漂烫、冷却、沥水、搅碎（适用于蒜）、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。

河南鼎佑食品有限公司