



412666S-2023



西平县千江食品有限公司企业标准

Q/XQS 0001S-2023

速冻蔬菜

2023-08-22 发布

2023-08-22 实施

西平县千江食品有限公司 发布

前 言

本标准由西平县千江食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李笑乐。

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的荠菜、包菜、上海青、胡萝卜、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、青豆角、西兰花、南瓜、紫薯、红薯、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜薹、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、毛豆中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、90℃～98℃水漂烫或蒸制（未完全熟制）、冷却、挑选、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜。

根据所用原料不同产品可分为：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 荠菜、包菜、上海青、胡萝卜、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、青豆角、西兰花、南瓜、紫薯、红薯、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜薹、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、毛豆应新鲜、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、气、滋味，并符合 GB 2762 和 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	具有本品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，温开水漱口品尝其滋味，嗅其气味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有每种产品固有的滋味、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	^a 叶菜蔬菜 ≤	0.3	GB 5009.12
	^a 芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类 ≤	0.2	
	除 a 外的其他产品 ≤	0.1	

*总砷（以 As 计）, mg/kg		≤	0.4	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）, mg/kg	^b 豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	≤	0.1	GB 5009.15
	^b 叶菜蔬菜	≤	0.2	
	除 b 外的其他产品	≤	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
注：*总砷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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：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荠菜、包菜、上海青、胡萝卜、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、青豆角、西兰花、南瓜、紫薯、红薯、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜薹、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、毛豆中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、90℃～98℃水漂烫或蒸制（未完全熟制）、冷却、挑选、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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西平县千江食品有限公司