



412930S-2023



永城市亿和欣农业发展有限公司企业标准

Q/YYN 0001S-2023

# 速冻蔬菜

2023-09-17 发布

2023-09-17 实施

永城市亿和欣农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由永城市亿和欣农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：李德义。

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【毛豆、青豆、豌豆、蚕豆、玉米、糯玉米、甜玉米、青麦仁、玉米粒、槐花、榆钱、马齿苋、芥菜、红薯叶、蒲公英、胡萝卜丁、花生、芦笋、甜椒、竹笋、花菜（块）、荠菜、西兰花、上海青、豆角（段）、黄瓜（丁）、芋头（丁）、黄秋葵中的一种或几种】为原料，经清洗或不清洗、热水漂烫或水煮熟制、冷却、速冻、单一包装或组合包装、冷冻贮存加工而成的非即食速冻蔬菜。

按照原料不同分为不同种类：速冻单一型蔬菜、速冻混合型蔬菜。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应清洁、无污染、无霉变变质，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	固态或软固态	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味，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	速冻叶菜类蔬菜	≤ 0.25	GB 5009.12
	速冻豆类、芋头类蔬菜	≤ 0.18	
	除速冻叶菜类、豆类、芋头类蔬菜外的其他产品	≤ 0.09	
镉(以 Cd 计), mg/kg	速冻叶菜类蔬菜	≤ 0.2	GB 5009.15
	速冻豆类、芋头类蔬菜	≤ 0.1	
	除速冻叶菜类、豆类、芋头类蔬菜外的其他产品	≤ 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 <sub>1</sub> ，μg/kg（仅适用于速冻花生蔬菜）	≤	20	GB 5009.22
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【毛豆、青豆、豌豆、蚕豆、玉米、糯玉米、甜玉米、青麦仁、玉米粒、槐花、榆钱、马齿苋、芥菜、红薯叶、蒲公英、胡萝卜丁、花生、芦笋、甜椒、竹笋、花菜（块）、荠菜、西兰花、上海青、豆角（段）、黄瓜（丁）、芋头（丁）、黄秋葵中的一种或几种】为原料，经清洗或不清洗、热水漂烫或水煮熟制、冷却、速冻、单一包装或组合包装、冷冻贮存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》的有关规定制定本企业标准，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。

永城市亿和欣农业发展有限公司

H N

Q B