



413103S-2024



河南鑫都速冻食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2024

速冻蔬菜

2024-12-11 发布

2024-12-11 实施

河南鑫都速冻食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫都速冻食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：裴晓红、刘国礼、黄亚芳、王莹莹。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HXS 0001S-2024，备案号：410095S-2024。

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芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、白萝卜、青萝卜、萝卜叶、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、芋艿（芋头）、荔浦芋头、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、莴笋（莴苣）、竹笋、芦笋、土豆、南瓜、冬瓜、白薯、紫薯、红薯（地瓜）、红薯叶、蚕豆、扁豆、芸豆、荷兰豆、青刀豆、青豆角、青豆、毛豆、甜豌豆、豇豆、四季豆（菜豆）、花生、白花菜、青（绿）椒、红椒、黄椒、甜椒（灯笼椒、柿子椒）、灰灰菜、香椿叶、蒜薹、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、蒜、大葱、青梗菜、洋葱、小香葱、油菜花（菜心）、菠菜、黄花菜、青花菜（又名西兰花）、松花菜（又名散菜花或花菜）、芹菜、白菜、茼蒿、韭菜、甘蓝、蒜苗、姜、番茄、生菜、苋菜、菱角、韭黄、蒜黄、洋姜（菊芋、鬼子姜）、香菜、黄瓜、广东菜心、蒲公英、茴香、乌塌菜、小松菜、蒜瓣米、茄子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、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 新鲜的芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、白萝卜、青萝卜、萝卜叶、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、芋艿（芋头）、荔浦芋头、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、莴笋（莴苣）、竹笋、芦笋、土豆、南瓜、冬瓜、白薯、紫薯、红薯（地瓜）、红薯叶、蚕豆、扁豆、芸豆、荷兰豆、青刀豆、青豆角、青豆、毛豆、甜豌豆、豇豆、四季豆（菜豆）、花生、白花菜、青（绿）椒、红椒、黄椒、甜椒（灯笼椒、柿子椒）、灰灰菜、香椿叶、蒜薹、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、蒜、大葱、青梗菜、洋葱、小香葱、油菜花（菜心）、菠菜、黄花菜、青花菜（又名西兰花）、松花菜（又名散菜花或花菜）、芹菜、白菜、茼蒿、韭菜、甘蓝、蒜苗、姜、番茄、生菜、苋菜、菱角、韭黄、蒜黄、洋姜（菊芋、鬼子姜）、香菜、黄瓜、广东菜心、蒲公英、茴香、乌塌菜、小松菜、蒜瓣米、茄子应新鲜、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	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	20【单一型速冻甜玉米、速冻糯(粘)玉米】	GB 5009.22
	5.0【含甜玉米、糯(粘)玉米的混合型速冻蔬菜】	
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芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、白萝卜、青萝卜、萝卜叶、甜玉米、糯（粘）玉米、山药、芋艿（芋头）、荔浦芋头、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、莴笋（莴苣）、竹笋、芦笋、土豆、南瓜、冬瓜、白薯、紫薯、红薯（地瓜）、红薯叶、蚕豆、扁豆、芸豆、荷兰豆、青刀豆、青豆角、青豆、毛豆、甜豌豆、豇豆、四季豆（菜豆）、花生、白花菜、青（绿）椒、红椒、黄椒、甜椒（灯笼椒、柿子椒）、灰灰菜、香椿叶、蒜薹、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、蒜、大葱、青梗菜、洋葱、小香葱、油菜花（菜心）、菠菜、黄花菜、青花菜（又名西兰花）、松花菜（又名散菜花或花菜）、芹菜、白菜、茼蒿、韭菜、甘蓝、蒜苗、姜、番茄、生菜、苋菜、菱角、韭黄、蒜黄、洋姜（菊芋、鬼子姜）、香菜、黄瓜、广东菜心、蒲公英、茴香、乌塌菜、小松菜、蒜瓣米、茄子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、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。

河南鑫都速冻食品有限公司

QB