



413265S-2024

郑州百兴食品有限公司企业标准

Q/ZBS 0021S-2024

# 速冻蔬菜

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

郑州百兴食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州百兴食品有限公司提出。

本标准由郑州市产品质量检验检测中心和郑州百兴食品有限公司联合起草。

本标准适用于郑州百兴食品有限公司、郑州百兴食品有限公司获嘉分公司。

本标准起草人：李杜娟、赵世红、刘琳、史佳晨、邓秀霞、和东风、贾磊、朱丽丽、冯娟。

H N

Q B

# 速冻蔬菜

## 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、技术要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜：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、紫薯叶、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）、西兰花、灰灰菜、香椿叶、蒜薹、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、蒲公英、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、松花菜、芹菜、白菜、茼蒿、韭菜、茄子、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、黄瓜中的一种或几种为原料经去外皮（或不去外皮）、脱粒（或不脱粒）、风选（或不风选）、筛选（或不筛选）、挑选（或不挑拣）、清理、清洗、分切（或不分切）、去核（或不去核）、筛选、漂烫（或不漂烫）、冷却、沥水、速冻、分拣（或不分拣）、包装而成的非即食速冻蔬菜。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 本标准使用的新鲜蔬菜：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、紫薯叶、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）、西兰花、灰灰菜、香椿叶、蒜薹、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、蒲公英、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、松花菜、芹菜、白菜、茼蒿、韭菜、茄子、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，应新鲜、清洁卫生、无霉变、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽、气味、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
----	----	------

色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品，置于洁净的白瓷盘上，在自然光条件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。
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气、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	<sup>a</sup> 叶菜蔬菜	≤ 0.25	GB 5009.12
	<sup>a</sup> 芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类	≤ 0.18	
	除a以外的其他蔬菜	≤ 0.08	
总汞(以 Hg 计), mg/kg		≤ 0.01	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	<sup>b</sup> 叶菜蔬菜	≤ 0.2	GB 5009.15
	<sup>b</sup> 豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	≤ 0.1	
	<sup>b</sup> 芹菜、黄花菜	≤ 0.2	
	除b以外的其他蔬菜	≤ 0.05	
铬(以Cr计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	单一型速冻甜玉米、速冻糯(粘)玉米、花生	≤ 20	GB 5009.22
	含甜玉米、糯(粘)玉米、花生的混合型速冻蔬菜	≤ 5.0	
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国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》、JJF 1070 的规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881和GB31646 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：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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜：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、茼蒿（茼蒿）、竹笋、芦笋、土豆、南瓜、冬瓜、白薯、紫薯、红薯（地瓜）、红薯叶、紫薯叶、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）、西兰花、灰灰菜、香椿叶、蒜薹、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、蒲公英、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、松花菜、芹菜、白菜、茼蒿、韭菜、茄子、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、黄瓜中的一种或几种为原料经去外皮（或不去外皮）、脱粒（或不脱粒）、风选（或不风选）、筛选（或不筛选）、挑选（或不挑拣）、清理、清洗、分切（或不分切）、去核（或不去核）、筛选、漂烫（或不漂烫）、冷却、沥水、速冻、分拣（或不分拣）、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《速冻食品 生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州百兴食品有限公司