



411596S-2024



内乡县蒲小公农业发展有限公司企业标准

Q/PXG 0001S-2024

速冻蔬菜

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

内乡县蒲小公农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由安阳九安功能食品科技发展有限公司提出。

本标准由九安功能食品科技发展有限公司与河南省纳普生物技术有限公司共同起草。

本标准由九安功能食品科技发展有限公司与安阳康红食品有限责任公司共同使用。

本标准主要起草人：张海希、于立芹、朱杰、王力晶、高爽。

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菠菜、韭菜、芥菜、上海青、雪菜、苋菜、扫帚菜（地肤）、紫苏、油麦菜、紫菜薹、韭薹、大葱、小香葱、蒜薹、韭菜花、蒜黄、胡萝卜、白萝卜、青萝卜、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青豆角、毛豆、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、荷兰豆、豇豆、四季豆、马铃薯、紫薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、莴笋（莴苣）、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、芝麻叶、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、黄秋葵、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、蒲公英叶、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、土豆、冬瓜、白花菜、青（绿）椒、红椒、黄椒、甜椒（灯笼椒、柿子椒）、洋葱、油菜花（菜心）、黄花菜、青花菜、松花菜、白菜、茼蒿、茄子、甘蓝、蒜苗、番茄、生菜、洋姜（菊芋、鬼子姜）、黄瓜、香菜中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、分切或不分切、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 菠菜、韭菜、芥菜、上海青、雪菜、苋菜、扫帚菜（地肤）、紫苏、油麦菜、紫菜薹、韭薹、大葱、小香葱、蒜薹、韭菜花、蒜黄、胡萝卜、白萝卜、青萝卜、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青豆角、毛豆、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、荷兰豆、豇豆、四季豆、马铃薯、紫薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、莴笋（莴苣）、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、芝麻叶、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、黄秋葵、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、蒲公英叶、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、土豆、冬瓜、白花菜、青（绿）椒、红椒、黄椒、甜椒（灯笼椒、柿子椒）、洋葱、油菜花（菜心）、黄花菜、青花菜、松花菜、白菜、茼蒿、茄子、甘蓝、蒜苗、番茄、生菜、洋姜（菊芋、鬼子姜）、黄瓜、香菜应新鲜、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气味、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 | a 叶菜蔬菜 | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |
| | a 芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、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（芹菜除外） | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| | b 叶类蔬菜 | ≤ 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 Hg 计），mg/kg | | ≤ 0.4 | GB 5009.123 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | 单一型速冻甜玉米、速冻糯（粘）玉米 | ≤ 20 | GB 5009.22 |
| | 含甜玉米、糯（粘）玉米的混合型速冻蔬菜 | ≤ 5 | |

注：*铬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 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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的菠菜、韭菜、芥菜、上海青、雪菜、苋菜、扫帚菜（地肤）、紫苏、油麦菜、紫菜薹、韭薹、大葱、小香葱、蒜薹、韭菜花、蒜黄、胡萝卜、白萝卜、青萝卜、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青豆角、毛豆、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、荷兰豆、豇豆、四季豆、马铃薯、紫薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、莴笋（莴苣）、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、芝麻叶、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、黄秋葵、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、蒲公英叶、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、土豆、冬瓜、白花菜、青（绿）椒、红椒、黄椒、甜椒（灯笼椒、柿子椒）、洋葱、油菜花（菜心）、黄花菜、青花菜、松花菜、白菜、茼蒿、茄子、甘蓝、蒜苗、番茄、生菜、洋姜（菊芋、鬼子姜）、黄瓜、香菜中的一种或几种为原料，经原料预处理、清洗、分切或不分切、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、食品安全控制和监督检查提供依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳九安功能食品科技开发有限公司