



411674S-2024



河南靖肇雨顺食品有限公司企业标准

Q/HQYS 0001S-2024

# 速冻蔬菜

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南靖肇雨顺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南靖肇雨顺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王桂桢、叶青晨、祁胜孟、陈龙。

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、检验方法等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【玉米、毛豆、青豆、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、芋头、茴香、黄秋葵、豆角、毛豆、毛豆仁、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、马铃薯、紫薯、红薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜】中的一种或多种为原料，经原料验收、清洗、分割或不分割、漂烫或不漂烫、冷却、速冻、拼配或不拼配、包装等工序加工而成的速冻蔬菜（非即食）。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762、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	具有该产品应有的性状	取适量样品，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、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	其他速冻蔬菜 ≤	0.09	GB 5009.12
	速冻叶类蔬菜 ≤	0.28	
	速冻豆类蔬菜、芸薹类蔬菜、薯类 ≤	0.18	

镉 (以 Cd 计), mg/kg	其他速冻蔬菜	≤	0.05	GB 5009.15
	速冻叶类蔬菜	≤	0.2	
	速冻豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外)	≤	0.1	
	速冻芹菜、黄花菜	≤	0.2	
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> <sup>a</sup> , μg/kg		≤	20	GB 5009.22
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于以花生、花生仁、玉米为主要原料的产品检测。				

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜【玉米、毛豆、青豆、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、芋头、茴香、黄秋葵、豆角、毛豆、毛豆仁、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、马铃薯、紫薯、红薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜】中的一种或多种为原料，经原料验收、清洗、分割或不分割、漂烫或不漂烫、冷却、速冻、拼配或不拼配、包装等工序加工而成的速冻蔬菜（非即食）。

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，作为组织生产、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。

河南靖肇雨顺食品有限公司