

Q/SJS 0001S-2025



商丘基宇食品有限公司企业标准

Q/SJS 0001S-2025

速冻蔬菜

2025-10-28 发布

2025-10-28 实施

商丘基宇食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘基宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蔡丽。

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、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青（小青菜）、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆（马铃薯）、山药、芋头、藕（莲菜）、茴香菜、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜苔（薹）、韭菜、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆（青豆）、甜豌豆、刀豆、青刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯（山芋、地瓜）、白薯、香芋、菱角、姜、葱、大蒜、南瓜、西芹、苋菜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、胡萝卜、豌豆苗、香椿、玉米、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿菜、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、枸杞尖、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、扫帚苗菜、面条菜、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、彩椒、辣椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、牛蒡根、花椰菜（花菜、西兰花）、洋葱中的一种或几种】为主要原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、浸泡、笼蒸或漂烫、冷却、沥水、搅碎或不搅碎、速冻、单一包装或组合包装、冷冻贮存加工而成的非即食类速冻蔬菜。

根据原辅料不同可分为：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	具有本品应具有性状	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	解冻后，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	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、生姜	≤	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 ₁ , 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。				

2.5 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。

2.6 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 的规定。

2.7 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; 农药最大残留限量应符合 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、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青（小青菜）、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆（马铃薯）、山药、芋头、藕（莲菜）、茴香菜、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜苔（薹）、韭菜、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆（青豆）、甜豌豆、刀豆、青刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯（山芋、地瓜）、白薯、香芋、菱角、姜、葱、大蒜、南瓜、西芹、苋菜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、胡萝卜、豌豆苗、香椿、玉米、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿菜、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、枸杞尖、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、扫帚苗菜、面条菜、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、彩椒、辣椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、牛蒡根、花椰菜（花菜、西兰花）、洋葱中的一种或几种】为主要原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、浸泡、笼蒸或漂烫、冷却、沥水、搅碎或不搅碎、速冻、单一包装或组合包装、冷冻贮存加工而成的非即食类速冻蔬菜。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，参照相关要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘基宇食品有限公司