



413098S-2025



河南老厨头食品科技有限公司企业标准

Q/HLSK 0001S-2025

速冻蔬菜及其制品

2025-10-28 发布

2025-10-28 实施

河南老厨头食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南老厨头食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李德振。

H N

Q B

速冻蔬菜及其制品

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜及其制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于非即食的速冻蔬菜、速冻蔬菜制品。

速冻蔬菜：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、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、茴香苗、乌塌菜、小松菜、茄子]中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、漂烫或蒸制（未完全熟制）、拼配或不拼配、冷冻、挑选、包装、速冻而成的速冻蔬菜；

速冻蔬菜制品：或以上述新鲜蔬菜为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫或蒸制（未完全熟制）、拼配或不拼配、冷冻、挑选，加入白砂糖、食用盐、味精、酱油、食醋、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、藤椒油、芝麻油、蒜泥（大蒜经破碎）中的一种或几种调配，经拼配或不拼配，包装、速冻而成的速冻蔬菜制品。

按照原料不同，产品可分为单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜、大蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.7 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.9 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 辣椒油、花椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 0.29（叶类蔬菜及其制品） 0.19（芸薹类、豆类、姜、薯类蔬菜及其制品） 0.09（其它产品及其制品）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.02（叶类蔬菜及其制品） 0.1[豆类、块根和块茎、茎类（除芹菜）蔬菜及其制品] 0.2（芹菜及其制品） 0.05（其他产品）	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123
注：*铅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（定量包装产品）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 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于计重称量的预包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于非即食的速冻蔬菜、速冻蔬菜制品。

速冻蔬菜：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、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、茴香苗、乌塌菜、小松菜、茄子]中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、漂烫或蒸制（未完全熟制）、拼配或不拼配、冷冻、挑选、包装、速冻而成的速冻蔬菜；

速冻蔬菜制品：或以上述新鲜蔬菜为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫或蒸制（未完全熟制）、拼配或不拼配、冷冻、挑选，加入白砂糖、食用盐、味精、酱油、食醋、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、藤椒油、芝麻油、蒜泥（大蒜经破碎）中的一种或几种调配，经拼配或不拼配，包装、速冻而成的速冻蔬菜制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。