



413626S-2025



河南欢颜食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2025

速冻蔬菜

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

河南欢颜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南欢颜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李文玉、曹运兰。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HHS 0001S-2024。

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【玉米、毛豆、毛豆仁、青豆、青豆仁、马齿苋、蒲公英、土豆（马铃薯）、芥菜、花椰菜（花菜、西兰花）、上海青（小青菜）、菠菜、韭菜、青刀豆、蒜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）、芹菜、香菜、香葱、大白菜、油菜心、山药、藕（莲菜）、茴香、小茴香、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯（山芋、地瓜）、白薯、香芋、菱角、南瓜、竹笋、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、枸杞尖、蕨菜、黄花菜、鱼腥草、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、大白菜、牛蒡根、洋葱】中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、修整或不修整、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、分切或不分切、浸泡或不浸泡、漂烫或不漂烫、斩切或不斩切、脱水或不脱水、沥水或不沥水、冷却或不冷却、速冻、包装而成的非即食类速冻蔬菜。

根据速冻蔬菜的原料不同可分为以下品种：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜【玉米、毛豆、毛豆仁、青豆、青豆仁、马齿苋、蒲公英、土豆（马铃薯）、芥菜、花椰菜（花菜、西兰花）、上海青（小青菜）、菠菜、韭菜、青刀豆、蒜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）、芹菜、香菜、香葱、大白菜、油菜心、山药、藕（莲菜）、茴香、小茴香、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯（山芋、地瓜）、白薯、香芋、菱角、南瓜、竹笋、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、枸杞尖、蕨菜、黄花菜、鱼腥草、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、大白菜、牛蒡根、洋葱】应新鲜、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，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	具有产品应有的性状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、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	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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≤	叶类	0.25	GB 5009.12
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类蔬菜、生姜	0.15	
	其他	0.08	
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	叶类	0.2	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）	0.1	
	芹菜、黄花菜	0.2	
	其他	0.05	
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 ^a ，μg/kg ≤		20	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg ≤		0.5	GB 5009.11
六六六，mg/kg ≤		0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	胡萝卜	0.2	GB/T 5009.19
	其他	0.05	
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于以花生、花生仁、玉米为原料的产品。			

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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【玉米、毛豆、毛豆仁、青豆、青豆仁、马齿苋、蒲公英、土豆（马铃薯）、荠菜、花椰菜（花菜、西兰花）、上海青（小青菜）、菠菜、韭菜、青刀豆、蒜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）、芹菜、香菜、香葱、大白菜、油菜心、山药、藕（莲菜）、茴香、小茴香、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯（山芋、地瓜）、白薯、香芋、菱角、南瓜、竹笋、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、枸杞尖、蕨菜、黄花菜、鱼腥草、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、大白菜、牛蒡根、洋葱】中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、修整或不修整、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、分切或不分切、浸泡或不浸泡、漂烫或不漂烫、斩切或不斩切、脱水或不脱水、沥水或不沥水、冷却或不冷却、速冻、包装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，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。

河南欢颜食品有限公司

QB