



413711S-2025



河南粒文食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2025

# 速冻蔬菜制品

2025-12-25 发布

2025-12-25 实施

河南粒文食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南粒文食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：唐秀莲。

H N

Q B

# 速冻蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜[芥菜、灰灰菜、桑叶、蒲公英、油菜、面条菜、娃娃菜、芥菜、香椿、包菜、小油菜（上海青）、芝麻叶、苋菜、马齿苋、扫帚苗菜、小茴香、红薯、紫薯、胡萝卜、香芋、芦笋、南瓜、玉米、糯玉米、甜玉米、豌豆荚、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、花生、萝卜缨、红薯叶、红薯梗中的一种]为原料，经原料预处理、清洗、脱粒或不脱粒、去皮或不去皮、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜制品。

按原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应符合无污染、无霉变、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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、解冻状态，嗅其气味，解冻后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
解冻状态	具有本品应有的风味、无异味、无纤维感	
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	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 20（仅限速冻花生、速冻玉米）	GB 5009.22
六六六（HCH），mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注：\*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 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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

QB

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜[芥菜、灰灰菜、桑叶、蒲公英、油菜、面条菜、娃娃菜、芥菜、香椿、包菜、小油菜（上海青）、芝麻叶、苋菜、马齿苋、扫帚苗菜、小茴香、红薯、紫薯、胡萝卜、香芋、芦笋、南瓜、玉米、糯玉米、甜玉米、豌豆荚、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、花生、萝卜缨、红薯叶、红薯梗中的一种]为原料，经原料预处理、清洗、脱粒或不脱粒、去皮或不去皮、漂烫、冷却、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜制品。

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，参照相关标准要求制订了本企业标准，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。

河南粒文食品有限公司