



410701S-2025



许昌广之宏食品有限公司企业标准

Q/XGS 0001S-2025

速冻蔬菜

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

许昌广之宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌广之宏食品有限公司提出。
本标准起草单位：许昌广之宏食品有限公司。
本标准主要起草人：仇广。
本标准自发布实施之日起替代标准：Q/XGS 0001S-2020。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜(黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、胡萝卜、南瓜、莴笋、芦蒿、萝卜苗、豌豆芽、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、菠菜、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生、香菜、葱、洋葱、韭菜、姜、大蒜、白萝卜、辣椒、冬瓜、土豆、白菜、番茄、茄子、卷心菜、豆角、黄瓜、油菜、佛手瓜、茼蒿、丝瓜、苦瓜、空心菜、扁豆、茭白、蚕豆、瓠瓜、生菜、西葫芦)中的一种为原料,经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装、入库冷藏工艺制成的非即食类速冻蔬菜。

根据产品原料不同分为:速冻黄花菜、速冻菠菜、速冻花椰菜、速冻毛豆、速冻青豆、速冻青刀豆、速冻豇豆、速冻豌豆、速冻菜薹、速冻蒜薹、速冻蒲公英、速冻紫苏、速冻马齿苋、速冻马兰头、速冻山药、速冻马铃薯、速冻红薯、速冻芋头、速冻紫薯、速冻胡萝卜、速冻南瓜、速冻莴笋、速冻芦蒿、速冻萝卜苗、速冻豌豆芽、速冻豌豆苗、速冻香椿、速冻包菜、速冻芹菜、速冻雪菜、速冻芥菜、速冻荠菜、速冻薄荷、速冻莲藕、速冻藕带、速冻芦笋、速冻竹笋、速冻槐花、速冻嫩桑叶、速冻黄秋葵、速冻红薯叶、速冻红薯梗、速冻芝麻叶、速冻菠菜、速冻苋菜、速冻小茴香、速冻荸荠、速冻灰灰菜、速冻西兰花、速冻芥蓝、速冻甘蓝、速冻上海青、速冻甜玉米、速冻糯玉米、速冻花生、速冻香菜、速冻葱、速冻洋葱、速冻韭菜、速冻姜、速冻大蒜、速冻白萝卜、速冻辣椒、速冻冬瓜、速冻土豆、速冻白菜、速冻番茄、速冻茄子、速冻卷心菜、速冻豆角、速冻黄瓜、速冻油菜、速冻佛手瓜、速冻茼蒿、速冻丝瓜、速冻苦瓜、速冻空心菜、速冻扁豆、速冻茭白、速冻蚕豆、速冻瓠瓜、速冻生菜、速冻西葫芦。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、胡萝卜、南瓜、莴笋、芦蒿、萝卜苗、豌豆芽、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、菠菜、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生、香菜、葱、洋葱、韭菜、姜、大蒜、白萝卜、辣椒、冬瓜、土豆、白菜、番茄、茄子、卷心菜、豆角、黄瓜、油菜、佛手瓜、茼蒿、丝瓜、苦瓜、空心菜、扁豆、茭白、蚕豆、瓠瓜、生菜、西葫芦应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染,具有各品种应有的色泽和气味,同时应符合 GB 2762 和 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	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，待自然解冻后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后具有产品应有的气味和滋味，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	叶菜蔬菜	≤	0.28
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、姜、薯类	≤	0.18
	其它	≤	0.09
镉（以 Cd 计）， mg/kg	叶菜蔬菜	≤	0.2
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	≤	0.1
	芹菜、黄花菜	≤	0.2
	其它	≤	0.05
总汞（以 Hg 计）mg/kg		≤	0.01
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤	0.5
六六六（HCH），mg/kg		≤	0.05
滴滴涕（DDT），mg/kg	胡萝卜	≤	0.2
	其它	≤	0.05
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤	20（仅适用于以甜玉米、糯玉米、花生为原料的产品）

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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; 农药残留限量应符合 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、菌落总数的检验。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(黄花菜、菠菜、花椰菜、毛豆、青豆、青刀豆、豇豆、豌豆、菜薹、蒜薹、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、胡萝卜、南瓜、莴笋、芦蒿、萝卜苗、豌豆芽、豌豆苗、香椿、包菜、芹菜、雪菜、芥菜、荠菜、薄荷、莲藕、藕带、芦笋、竹笋、槐花、嫩桑叶、黄秋葵、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、菠菜、苋菜、小茴香、荸荠、灰灰菜、西兰花、芥蓝、甘蓝、上海青、甜玉米、糯玉米、花生、香菜、葱、洋葱、韭菜、姜、大蒜、白萝卜、辣椒、冬瓜、土豆、白菜、番茄、茄子、卷心菜、豆角、黄瓜、油菜、佛手瓜、茼蒿、丝瓜、苦瓜、空心菜、扁豆、茭白、蚕豆、瓠瓜、生菜、西葫芦)中的一种为原料,经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、沥水、挑选、装盘或不装盘、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装、入库冷藏工艺制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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

许昌广之宏食品有限公司