



411096S-2025



邦餐达(河南)农业科技有限公司企业标准

Q/BCD 0001S-2025

冷藏蔬菜

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

邦餐达(河南)农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由邦餐达(河南)农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：沈饮卫。

本标准替代 Q/BCD 0001S-2025（410496S-2025）。

H N

Q B

冷藏蔬菜

1 范围

本标准规定了冷藏蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则及等。

本标准适用于以新鲜蔬菜[香芹、薄荷、白菜、乌塌菜、甘蓝、紫甘蓝、芥蓝、黄秋葵、萝卜、胡萝卜、樱桃萝卜、苦瓜、洋葱、紫洋葱、大葱、香葱、大蒜、蒜苔、圆茄子、长茄子、辣椒、甜椒、彩椒、紫薯、红薯、菱角、鲜百合、莲菜、荆芥、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、香椿苗、花生芽、鱼腥草、甜玉米、生菜、黄瓜、苦菊、水果玉米、番茄、青笋、芥菜、苋菜、面条菜]中的一种或几种为原料，经脱包、预处理（粗洗、挑选、去根或不去根、整理初切或不整理初切等）、清洗消毒、分切或不分切、拼配或不拼配、包装、金属探测、装箱、成品冷藏入库、冷藏贮存的即食冷藏蔬菜。

根据原辅料不同可分为单一产品、混合产品。

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 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	取样品适量，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，温开水漱口后，品尝滋味
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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28 (叶类蔬菜) 0.19 (芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类) 0.09 (其它)	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.2 (叶类蔬菜、芹菜) 0.1 [豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜 (芹菜除外)] 0.05 [其它]	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
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
*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	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜[香芹、薄荷、白菜、乌塌菜、甘蓝、紫甘蓝、芥蓝、黄秋葵、萝卜、胡萝卜、樱桃萝卜、苦瓜、洋葱、紫洋葱、大葱、香葱、大蒜、蒜苔、圆茄子、长茄子、辣椒、甜椒、彩椒、紫薯、红薯、菱角、鲜百合、莲菜、荆芥、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、香椿苗、花生芽、鱼腥草、甜玉米、生菜、黄瓜、苦菊、水果玉米、番茄、青笋、芥菜、苋菜、面条菜]中的一种或几种为原料，经脱包、预处理（粗洗、挑选、去根或不去根、整理初切或不整理初切等）、清洗消毒、分切或不分切、拼配或不拼配、包装、金属探测、装箱、成品冷藏入库、冷藏贮存的即食冷藏蔬菜。

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。

邦餐达(河南)农业科技有限公司

QB