



410965S-2025



河南省绿佳食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2025

速冻蔬菜及其制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南省绿佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省绿佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省绿佳食品有限公司。

本标准主要起草人：范胜新。

本标准自发布实施之日起替代标准：Q/HLS 0001S-2023。

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、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜【毛豆、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青（小青菜）、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆（马铃薯）、山药、芋头、藕（莲菜）、茴香、小茴香、黄秋葵、蒲公英、豆角、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、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆（青豆）、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯（山芋、地瓜）、白薯、香芋、菱角、姜、大蒜、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、胡萝卜、豌豆苗、香椿、玉米、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、马齿苋、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、花椰菜（花菜、西兰花）、洋葱中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加板栗、松籽(仁)、新鲜的食用菌（双孢菇、杏鲍菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡油菌、羊肚菌、姬松茸、蛹虫草、竹荪、猴头菇、白灵菇中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、分切或不分切、脱粒或不脱粒、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、沥水或不沥水、冷却、速冻、镀冰衣(经浸水速冻)或不镀冰衣、单一包装或混合包装、冷冻贮存的非即食速冻蔬菜及其制品。

根据原辅料不同可分为：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜、速冻蔬菜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜、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、滋味，同时应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 板栗、松籽(仁)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 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	以叶类蔬菜为主料的产品	≤	0.28
	以豆类蔬菜、芸薹类蔬菜、姜、薯类 为主料的产品	≤	0.18
	其它	≤	0.09
镉（以 Cd 计）， mg/kg	以叶类蔬菜为主料的产品	≤	0.2
	以豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类 蔬菜（芹菜除外）为主料的产品	≤	0.1
	以芹菜、黄花菜为主料的产品	≤	0.2
	其它	≤	0.05
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.01
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤	0.5
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤	20（仅适用于 以花生、花生 仁、玉米、甜 玉米、糯（粘） 玉米为主要 原料的产品 检测）
六六六（HCH），mg/kg		≤	0.05
滴滴涕（DDT），mg/kg	以胡萝卜为主料的产品	≤	0.2
	其它	≤	0.05
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【毛豆、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青（小青菜）、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆（马铃薯）、山药、芋头、藕（莲菜）、茴香、小茴香、黄秋葵、蒲公英、豆角、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、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆（青豆）、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯（山芋、地瓜）、白薯、香芋、菱角、姜、大蒜、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、胡萝卜、豌豆苗、香椿、玉米、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、马齿苋、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、花椰菜（花菜、西兰花）、洋葱中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加板栗、松籽(仁)、新鲜的食用菌（双孢菇、杏鲍菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡油菌、羊肚菌、姬松茸、蛹虫草、竹荪、猴头菇、白灵菇中的一种或几种）中的一种或几种，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、分切或不分切、脱粒或不脱粒、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、沥水或不沥水、冷却、速冻、镀冰衣(经浸水速冻)或不镀冰衣、单一包装或混合包装、冷冻贮存的非即食速冻蔬菜及其制品。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省绿佳食品有限公司

QB