



411083S-2025



商丘市绿益食品有限公司企业标准

Q/SLS 0001S-2025

速冻蔬菜

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

商丘市绿益食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市绿益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张保党、王军礼。

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[毛豆、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青（小青菜）、芥菜、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、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、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], 分别经挑选、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、80℃水漂烫或不漂烫、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。

根据速冻果蔬的原料不同可分为：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应清洁、无污染、无霉变变质，同时符合 GB 2761、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	具有本品应具有性状	取样品置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味用温开水漱口, 按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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	GB 5009.12
	以豆类蔬菜、芸薹类蔬菜、薯类为主料的产品 ≤	0.18	
	其他 ≤	0.09	
镉（以 Cd 计），mg/kg	以叶类蔬菜为主料的产品 ≤	0.2	GB 5009.15
	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	
	其他 ≤	0.05	
总砷（以As计），mg/kg ≤		0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg ≤		0.01	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg ≤		0.5	GB 5009.123
六六六（HCH），mg/kg ≤		0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg ≤		0.05（除速冻胡萝卜外的其它产品） 0.2（限速冻胡萝卜）	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ^a ，μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB2762			
2、a 仅适用于以花生、花生仁、玉米为主要原料的产品检测。			

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

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

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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

速冻果蔬是以新鲜蔬菜[毛豆、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青（小青菜）、芥荠菜、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、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、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], 分别经挑选、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、80℃水漂烫或不漂烫、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。

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, 参照相关要求制订本标准, 作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市绿益食品有限公司