



411309S-2025



民权县华源食品有限公司企业标准

Q/MHS 0001S-2025

速冻果蔬制品

2025-04-29 发布

2025-04-29 实施

民权县华源食品有限公司 发布

前 言

本标准由民权县华源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹亚丽、张其仁。

H N
Q B

速冻果蔬制品

1 范围

本标准规定了速冻果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜[甜玉米、花生、蚕豆、槐花、胡萝卜、玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、马齿苋、蒲公英、土豆、马蹄（荸荠）、竹笋、芥菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（脱粒或不脱粒）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、山药、南瓜、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（脱粒或不脱粒）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、青麦仁、油麦菜、莲藕、紫薯、芹菜、茄子中的一种或几种]、新鲜水果【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝（凤梨）、覆盆子（树莓）、草莓、蓝莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃（车厘子）、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子（油柑）、柿子、玫瑰瓜、黄皮果、小青柑、梨、佛手柑、木瓜、圣女果、姑娘果、蛇皮果、蛋黄果、枣、火参果、雪莲果、蒲桃中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、分切或不分切、清洗、漂烫（除花生外）或笼蒸（适用于花生）、冷却、沥水，少量添加或不添加腰果、速冻虾仁、松籽仁、速冻鸡胸肉丁、速冻免洗花甲肉、银耳（清洗、漂烫）、大枣、枸杞中的一种或几种，再经速冻、包装而成的非即食类速冻果蔬制品。

按原料不同可分为以下几类：为单一型速冻果蔬制品、混合型速冻果蔬制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜、新鲜水果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。应新鲜、色泽正常、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 速冻虾仁应符合 SB/T 10379 和 GB 10136 的规定。

2.1.4 松籽仁应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 速冻鸡胸肉丁应符合 SB/T 10379 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 速冻免洗花甲肉应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.7 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.10 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	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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	≤	0.09	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg（仅适用于速冻蔬菜）	≤	0.01	GB 5009.17
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg（仅限添加速冻虾仁、速冻免洗花甲肉的产品）	≤	0.5	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg（仅适用于速冻蔬菜）	≤	0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	仅适用于速冻豆类蔬菜、青麦仁	≤ 5	GB 5009.22
	仅适用于以玉米、花生为主的产品	≤ 20	
总砷（以 As 计），mg/kg（仅适用于速冻蔬菜）	≤	0.5	GB 5009.11
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
展青霉素，μg/kg	≤	50（以苹果、山楂及其制品为主料产品） 20（使用苹果、山楂及其制品的混合产品）	GB 50009.185
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：检测甲基汞的产品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。			

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 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。兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验检验项目：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
Q B

编制说明

速冻果蔬制品是以新鲜蔬菜[甜玉米、花生、蚕豆、槐花、胡萝卜、玉米（脱粒或不脱粒）、毛豆（脱粒或不脱粒）、青豆（脱粒或不脱粒）、马齿苋、蒲公英、土豆、马蹄（荸荠）、竹笋、荠菜、花椰菜（西兰花）、上海青、菠菜、韭菜、青刀豆（脱粒或不脱粒）、蒜、花菜、胡萝卜、葱、芋头、山药、南瓜、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（脱粒或不脱粒）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、青麦仁、油麦菜、莲藕、紫薯、芹菜、茄子中的一种或几种]、新鲜水果【甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝（凤梨）、覆盆子（树莓）、草莓、蓝莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃（车厘子）、红毛丹、枇杷、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子（油柑）、柿子、玫瑰瓜、黄皮果、小青柑、梨、佛手柑、木瓜、圣女果、姑娘果、蛇皮果、蛋黄果、枣、火参果、雪莲果、蒲桃中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、脱粒或不脱粒、分切或不分切、清洗、漂烫（除花生外）或笼蒸（适用于花生）、冷却、沥水，少量添加或不添加腰果、速冻虾仁、松籽仁、速冻鸡胸肉丁、速冻免洗花甲肉、银耳（清洗、漂烫）、大枣、枸杞中的一种或几种，再经速冻、包装而成的非即食类速冻果蔬制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县华源食品有限公司