



411644S-2025



夏邑县厨将食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2025

速冻蔬菜

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

夏邑县厨将食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县厨将食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李雪梅。

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的白玉米、黄玉米、青毛豆、花生、甜玉米、青豆、槐花、香椿、荠菜、芦笋中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、漂烫或不漂烫、速冻、拼配或不拼配、包装而成的非即食速冻蔬菜。

按原料不同可分为以下几类：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 白玉米、黄玉米、青毛豆、花生、甜玉米、青豆、槐花、香椿、荠菜、芦笋、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、气、滋味，并符合 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	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	速冻叶类蔬菜（香椿、荠菜） ≤	0.25	GB 5009.12
	速冻豆类蔬菜（青毛豆、青豆） ≤	0.18	
	速冻其他类蔬菜（白玉米、黄玉米、花生、甜玉米、芦笋、槐花） ≤	0.08	
镉（以 Cd 计），mg/kg	速冻叶类蔬菜（香椿、荠菜） ≤	0.2	GB 5009.15
	速冻豆类蔬菜（青毛豆、青豆） ≤	0.1	

	速冻其他类蔬菜（白玉米、黄玉米、花生、甜玉米、芦笋、槐花）	≤	0.05	
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.123
^a 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤	20	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
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。 注 3：a 仅限速冻花生的检测。				

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。

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。

编制说明

本标准适用于以新鲜的白玉米、黄玉米、青毛豆、花生、甜玉米、青豆、槐花、香椿、荠菜、芦笋中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、漂烫或不漂烫、速冻、拼配或不拼配、包装而成的非即食速冻蔬菜。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，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。

夏邑县厨将食品有限公司

H N
Q B