



411749S-2025



河南裕盛益民食品有限公司企业标准

Q/HYYS 0001S-2025

速冻蔬菜

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

河南裕盛益民食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕盛益民食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：包文祥、王丽、杜奎庚、包鹏飞。

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【荠菜、芝麻叶、蒲公英、芥菜、槐花、小油菜（上海青）、芦笋、小茴香、马蹄、香芋、南瓜、山药、苋菜、马齿苋、面条菜、扫帚苗、韭菜、苕蓝、姜、葱、蒜、辣椒、娃娃菜、白菜、包菜、萝卜、芹菜、油麦、生菜、空心菜、小白菜、香菜、菠菜、桑叶、苜蓿、香椿、菜苔、甘蓝、油菜、竹笋、洋葱、芥蓝、蕨菜、苦苣菜、灰灰菜、黄秋葵、西兰花(青花菜)、红薯、紫薯、凉薯、毛豆、甜玉米、黏玉米、豆角、刀豆、塔菜、红花苗、枸杞芽、小蓟、木瓜、白扁豆、百合、藿香、紫苏、薄荷、皱叶菜、羽衣甘蓝、养心菜、鱼腥草、苦菜、根达菜的一种或几种】中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、去柄或不去柄、切块或不切块、蒸制或不蒸制、漂烫或不漂烫、速冻、包装制成的非即食速冻蔬菜。

根据原料不同将产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜、无污染、无腐烂、具有原料应有的正常色泽，同时符合 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，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，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 0.08	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	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	
黄曲霉毒素 B ₁ ^a ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限以甜玉米、黏玉米为主料的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括：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【芥菜、芝麻叶、蒲公英、芥菜、槐花、小油菜（上海青）、芦笋、小茴香、马蹄、香芋、南瓜、山药、苋菜、马齿苋、面条菜、扫帚苗、韭菜、茼蒿、姜、葱、蒜、辣椒、娃娃菜、白菜、包菜、萝卜、芹菜、油麦、生菜、空心菜、小白菜、香菜、菠菜、桑叶、苜蓿、香椿、菜苔、甘蓝、油菜、竹笋、洋葱、芥蓝、蕨菜、苦苣菜、灰灰菜、黄秋葵、西兰花(青花菜)、红薯、紫薯、凉薯、毛豆、甜玉米、黏玉米、豆角、刀豆、塔菜、红花苗、枸杞芽、小蓟、木瓜、白扁豆、百合、藿香、紫苏、薄荷、皱叶菜、羽衣甘蓝、养心菜、鱼腥草、苦菜、根达菜的一种或几种】中的一种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、去柄或不去柄、切块或不切块、蒸制或不蒸制、漂烫或不漂烫、速冻、包装制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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南裕盛益民食品有限公司