



412247S-2025



安阳锦昊食品有限公司企业标准

Q/AJS 0004S-2025

冷冻蔬菜制品

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

安阳锦昊食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳锦昊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李晓磊。

本标准自发布实施日起代替：Q/AJS 0004S-2023（备案号：414042S-2023）。

H N
Q B

冷冻蔬菜制品

1 范围

本标准规定了冷冻蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制蔬菜【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、荠菜（荠荠菜）、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、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、桑叶（芽）、紫苏、洋槐花、榆钱、香菜、马兰（红梗菜）、红薯叶、红薯叶梗、南瓜、蕨菜、芝麻叶、枸杞苗（叶）、花椒尖、丝瓜尖、黄瓜、白萝卜、香椿芽、豌豆苗、面条菜、苜蓿菜、灰灰菜、豌豆（去皮）、莲藕（切片）、莴笋、贡菜、黄花菜、梅干菜、高丽菜、（水）芹菜、番茄、白菜、红花苗、荆芥、鱼腥草、地皮菜、扫帚苗、甘蓝】中的一种或多种为原料，经原料预处理、浸泡、清洗、分切或不分切、沥干、包装、冷冻而成的非即食冷冻蔬菜制品。

根据原料不同分为：单一型冷冻蔬菜制品、混合型冷冻蔬菜制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 干制蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 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，倒入一洁净白色磁盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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	
气、滋味	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	限 量	检验方法
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
注： ^a 该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；		

2.4 净含量及允许短缺量

以计量方式包装销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及

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 12695 的规定。

2.6 其它要求

食品中真菌毒素的限量应符合 GB 2761 的规定、食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定、食品中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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制蔬菜【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、芥菜（芥苢菜）、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、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、桑叶（芽）、紫苏、洋槐花、榆钱、香菜、马兰（红梗菜）、红薯叶、红薯叶梗、南瓜、蕨菜、芝麻叶、枸杞苗（叶）、花椒尖、丝瓜尖、黄瓜、白萝卜、香椿芽、豌豆苗、面条菜、苜蓿菜、灰灰菜、豌豆（去皮）、莲藕（切片）、莴笋、贡菜、黄花菜、梅干菜、高丽菜、（水）芹菜、番茄、白菜、红花苗、荆芥、鱼腥草、地皮菜、扫帚苗、甘蓝】中的一种或多种为原料，经原料预处理、浸泡、清洗、分切或不分切、沥干、包装、冷冻而成的非即食冷冻蔬菜制品。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，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。

安阳锦昊食品有限公司