



412098S-2025



郑州宇全食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2025

冷冻蔬菜

2025-07-09 发布

2025-07-09 实施

郑州宇全食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州宇全食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：郑州宇全食品有限公司。

本标准主要起草人：李遵、胡彩丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZYS 0001S-2023（备案号：410604S-2023）。

H N
Q B

冷冻蔬菜

1 范围

本标准规定了冷冻蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜甜玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、毛豆（去皮）、青豆（去皮）、青刀豆（去皮）、豌豆（去皮）、胡萝卜（切丁）、莲藕（切片）、芦笋、莴笋的一种或几种为原料，经预处理、清洗、穿串或不穿串、冷冻、包装制成的非即食类冷冻蔬菜。

根据冷冻蔬菜的原料不同可分为以下品种：单一型冷冻蔬菜、混合型冷冻蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜甜玉米、糯（粘）玉米、毛豆、青豆、青刀豆、豌豆、胡萝卜、莲藕、芦笋、莴笋应新鲜、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和气味、滋味，同时应符合 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	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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，待自然解冻后，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、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		指标	检验方法
*铅(以 Pb 计),mg/kg	≤	根茎类蔬菜（胡萝卜、莲藕、莴笋）	GB 5009.12
		豆类蔬菜（毛豆、青豆、青刀豆、豌豆）	
		其他	
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤	豆类蔬菜、茎类蔬菜	GB 5009.15
		其他	

			Q/ZYS 0001S-2025
滴滴涕, mg/kg	≤	胡萝卜	0.2
		其他	0.05
六六六, mg/kg ≤			GB/T 5009. 19
总汞(以 Hg 计) , mg/kg ≤			GB 5009. 17
总砷(以 As 计) , mg/kg ≤			GB 5009. 11
铬 (以 Cr 计) , mg/kg ≤			GB 5009. 123
a 黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg ≤			GB 5009. 22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。a 仅适用于冷冻甜玉米、冷冻糯(粘)玉米产品的检验。			

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甜玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、毛豆（去皮）、青豆（去皮）、青刀豆（去皮）、豌豆（去皮）、胡萝卜（切丁）、莲藕（切片）、芦笋、莴笋的一种或几种为原料，经预处理、清洗、穿串或不穿串、冷冻、包装制成的非即食类冷冻蔬菜。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，制定本企业标准，作为本企业组织生产、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。

郑州宇全食品有限公司

H N
Q B