



412616S-2025



河南誉华食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2025

速冻蔬菜

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南誉华食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南誉华食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：余辉。

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、检验方法等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【荠荠菜、槐花、上海青（小青菜）、韭菜、菠菜、芝麻叶、红薯叶、玉米、毛豆、青豆、芥菜、蒲公英、香菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、芋头、茴香、黄秋葵、豆角、毛豆、毛豆仁、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、马铃薯、紫薯、红薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、榆钱、灰灰菜中的一种或几种】为原料，经除杂、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、蒸烫、冷漂、沥干、分拣或不分拣、速冻、内包、包装而成的非即食速冻蔬菜。

根据原辅料不同可分为：单一速冻蔬菜、混合速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜【荠荠菜、槐花、上海青（小青菜）、韭菜、菠菜、芝麻叶、红薯叶、玉米、毛豆、青豆、芥菜、蒲公英、香菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、芋头、茴香、黄秋葵、豆角、毛豆、毛豆仁、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、马铃薯、紫薯、红薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、榆钱、灰灰菜】应新鲜、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、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	具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、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	其他速冻蔬菜（芸薹类蔬菜、叶类蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外） ≤	0.08	GB 5009.12
	叶类蔬菜 ≤	0.25	GB 5009.12
	芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类 ≤	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	其他速冻蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜除外） ≤	0.05	GB 5009.15
	叶菜蔬菜 ≤	0.2	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜 ≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	20（仅限速冻花生、速冻玉米）	GB 5009.22
六六六（HCH），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*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

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 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蔬菜【荠荠菜、槐花、上海青（小青菜）、韭菜、菠菜、芝麻叶、红薯叶、玉米、毛豆、青豆、芥菜、蒲公英、香菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、土豆、芋头、茴香、黄秋葵、豆角、毛豆、毛豆仁、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、芸豆、马铃薯、紫薯、红薯、白薯、香芋、山药、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、榆钱、灰灰菜中的一种或几种】为原料，经除杂、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、蒸烫、冷漂、沥干、分拣或不分拣、速冻、内包、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，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。

河南誉华食品有限公司