



412965S-2025



河南华丘农业科技有限公司企业标准

Q/HHNK 0003S-2025

速冻蔬菜制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南华丘农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南华丘农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：邱韶华、闫超、李克宁。

HHNK

QB

速冻蔬菜制品

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于速冻蔬菜制品（条、块）、速冻蔬菜泥。

速冻蔬菜制品（条、块）：以新鲜蔬菜（红薯、紫薯、玉米、芋头、土豆、南瓜、山药、木薯、马蹄、莲藕、胡萝卜、冬瓜、萝卜、芹菜中的一种或几种）为原料，经清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、蒸煮或烤制、冷却、包装、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜制品（条、块）；或以熟制的速冻蔬菜（红薯、紫薯、玉米、芋头、土豆、南瓜、山药、马蹄、莲藕、胡萝卜、冬瓜、萝卜、芹菜中的一种或几种）为原料，经蒸制或不蒸制、冷却或不冷却、包装、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜制品（条、块）。

速冻蔬菜泥：以新鲜蔬菜（红薯、紫薯、玉米、芋头、土豆、南瓜、山药、木薯、马蹄、莲藕、胡萝卜、冬瓜、萝卜、芹菜中的一种或几种）为原料，经清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、蒸煮或烤制、打泥、冷却、包装、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜泥；或以以熟制的速冻蔬菜（红薯、紫薯、玉米、芋头、土豆、南瓜、山药、马蹄、莲藕、胡萝卜、冬瓜、萝卜、芹菜中的一种或几种）为原料，经蒸制或不蒸制、打泥、冷却或不冷却、包装、速冻、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜或熟制速冻紫薯、玉米、芋头、土豆、南瓜、山药、木薯、马蹄、莲藕、胡萝卜、冬瓜、萝卜、芹菜应无污染、无霉变、无腐烂，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	块状或条状或泥状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋 味	具有本品特有的气、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 ≤	0.18	GB 5009.12
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

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

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于速冻蔬菜制品（条、块）、速冻蔬菜泥。

速冻蔬菜制品（条、块）：以新鲜蔬菜（红薯、紫薯、玉米、芋头、土豆、南瓜、山药、木薯、马蹄、莲藕、胡萝卜、冬瓜、萝卜、芹菜中的一种或几种）为原料，经清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、蒸煮或烤制、冷却、包装、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜制品（条、块）；或以熟制的速冻蔬菜（红薯、紫薯、玉米、芋头、土豆、南瓜、山药、马蹄、莲藕、胡萝卜、冬瓜、萝卜、芹菜中的一种或几种）为原料，经蒸制或不蒸制、冷却或不冷却、包装、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜制品（条、块）。

速冻蔬菜泥：以新鲜蔬菜（红薯、紫薯、玉米、芋头、土豆、南瓜、山药、木薯、马蹄、莲藕、胡萝卜、冬瓜、萝卜、芹菜中的一种或几种）为原料，经清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、蒸煮或烤制、打泥、冷却、包装、速冻、包装而成的非即食速冻蔬菜泥；或以以熟制的速冻蔬菜（红薯、紫薯、玉米、芋头、土豆、南瓜、山药、马蹄、莲藕、胡萝卜、冬瓜、萝卜、芹菜中的一种或几种）为原料，经蒸制或不蒸制、打泥、冷却或不冷却、包装、速冻、包装而成。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，制订了本企业标准，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。

河南华丘农业科技有限公司

QB