



412674S-2025



河南三乐元食品科技有限公司企业标准

Q/HSLY 0008S-2025

速冻蔬菜泥（浆）

2025-09-08 发布

2025-09-08 实施

河南三乐元食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南三乐元食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：谢松玲。

本标准替代 Q/HSLY 0008S-2025（410453S-2025）。

H N

Q B

速冻蔬菜泥（浆）

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜泥（浆）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/速冻蔬菜/蔬菜汁（浆）/浓缩蔬菜汁（浆）【雪莲果、羽衣甘蓝、山药、马蹄、胡萝卜、西红柿、黄瓜（青瓜）、菠菜、芹菜、香芹、红薯、紫薯、马铃薯（土豆）、萝卜、南瓜、冬瓜、生姜、辣椒、芋头（香芋）、西芹、佛手瓜、南瓜（金瓜）、西红柿（番茄）、茭白、芦笋、紫甘蓝、绿甘蓝、香菜、茴香菜、丝瓜、红甜菜、莴笋、洋葱、甜玉米】中的一种或多种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、水果汁（浆）/浓缩汁（浆）/果肉或其新鲜品或其速冻品[甘蔗、石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜（玫瑰瓜、玲珑瓜）、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、梨、木瓜、红加仑、枸杞、黑果枸杞、卡曼橘、枣、酸梅、乌梅、西梅、酸橙、柿子、佛手柑、黑果腺肋花楸果（不老莓）、苹果、西瓜、甜瓜、刺梨、山楂、柠檬、文旦（柚子）、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝（凤梨）、覆盆子（树莓、红莓）、草莓、蓝莓、黑莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子（橘子）、金橘、蜜柑、青桔、荔枝、柚子、西柚、葡萄柚、西番莲（百香果）、青柠、李子、桂圆（龙眼）、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃（车厘子）、红毛丹、枇杷、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子（油柑）、海棠果、海枣中的一种或几种]、白砂糖、红糖、赤砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、黑糖糖浆、结晶果糖、聚葡萄糖、蜂蜜、椰蓉、蜜制椰纤果、银耳、木耳、食用盐、柑橘纤维、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉中的一种或几种）、香荚兰粉、库拉索芦荟凝胶、生姜、肉桂、胶原蛋白肽、米酒、西米、桃胶、咖啡粉、可可粉、巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品、乳粉、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、魔芋精粉、魔芋粉、大麦（粉）、燕麦（粉）、黑米（粉）、糯米（粉）、青稞（粉）、麦麸、小麦胚芽、荞麦（粉）、玉米（粉）、大米（粉）、小米（粉）、高粱（粉）、糙米（粉）、藜麦（粉）、薏仁米（粉）、小麦（粉）、黑麦（粉）、黄米（粉）、紫米（粉）、黑豆（粉）、蚕豆（粉）、豌豆（粉）、大豆（粉）、红豆（粉）、绿豆（粉）、芸豆（粉）、鹰嘴豆（粉）、豆沙粉、糖纳红小豆、糖纳绿豆、糖纳黑豆、大麦苗粉、麦芽提取物、奇亚籽、亚麻籽（熟制）、芝麻、松籽、葵花籽、花生（粉/水提取物）、腰果（粉/水提取物）、夏威夷果（粉/水提取物）、板栗（粉/水提取物）、榛子（粉/水提取物）、扁桃仁（粉/水提取物）、核桃（粉/水提取物）、芝麻（粉/水提取物）、开心果（粉/水提取物）、

杏仁（粉/水提取物）、巴旦木（粉/水提取物）、抹茶、茶粉、茶浓缩液、花卉及其粉或浓缩液[重瓣红玫瑰、玫瑰茄、茉莉花、金银花、代代花、槐花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、关山樱花中的一种或几种]、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、 α -环状糊精、阿拉伯胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、氧化羟丙基淀粉、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、羧甲基纤维素钠、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钙、乳酸钾、乳酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、谷氨酸钠、甜菜红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、果胶酯酶、转化酶（蔗糖酶）、食品用香精、香荚兰豆浸膏中的一种或多种经预处理、调配或不调配、杀菌或不杀菌、灌装、速冻、包装等工序制成的速冻蔬菜泥（浆）。

根据所用原辅料不同，产品分类为：速冻蔬菜泥（浆）、速冻复合蔬菜泥（浆）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 水果汁（浆）、蔬菜原浆应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.3 水果浓缩汁（浆）、蔬菜浓缩汁（浆）、花卉浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 水果果肉、水果新鲜品、蔬菜新鲜品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 水果速冻品应符合 NY/T 2983 的规定。

2.1.6 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.7 白砂糖、红糖、赤砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、黑糖糖浆、结晶果糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.9 聚葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.11 椰蓉应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.12 蜜制椰纤果应符合 GB 14884 的规定。

2.1.13 银耳、木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。

2.1.16 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.17 香荚兰粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.19 生姜、肉桂应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.21 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.22 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.23 桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.24 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.27 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.29 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.31 大麦（粉）、燕麦（粉）、黑米（粉）、糯米（粉）、青稞（粉）、麦麸、小麦胚芽、荞麦（粉）、玉米（粉）、大米（粉）、小米（粉）、高粱（粉）、糙米（粉）、藜麦（粉）、薏仁米（粉）、小麦（粉）、黑麦（粉）、黄米（粉）、紫米（粉）、黑豆（粉）、蚕豆（粉）、豌豆（粉）、大豆（粉）、红豆（粉）、绿豆（粉）、芸豆（粉）、鹰嘴豆（粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 豆沙粉（馅料）应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.33 糖纳红小豆、糖纳绿豆、糖纳黑豆应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.34 大麦苗粉、麦芽提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.35 奇亚籽、亚麻籽（熟制）、芝麻、松籽、葵花籽、花生（粉/水提取物）、腰果（粉/水提取物）、夏威夷果（粉/水提取物）、板栗（粉/水提取物）、榛子（粉/水提取物）、扁核桃（粉/水提取物）、核桃（粉/水提取物）、芝麻（粉/水提取物）、开心果（粉/水提取物）、杏仁（粉/水提取物）、巴旦木（粉/水提取物）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 茶粉应符合应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.37 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.38 茶浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.39 花卉、花卉粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.43 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。

- 2.1.44阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.45果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.46黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.48卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.49结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.50刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.51海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.52微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.53氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.54甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.55明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.56羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.57羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.58琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.59羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.60麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.61木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.62赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.63柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.64柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.65DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.66L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.67碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.68碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.69乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.70乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.71乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.72乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.73单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.74改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.75酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.76磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

- 2.1.77 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.78 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.79 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.80 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.81 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.82 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.83D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.84D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.85 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.86 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.87 果胶酯酶、转化酶（蔗糖酶）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.88 食品用香精、香荚兰豆浸膏应符合 GB 30616 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	冻结状，解冻后成泥状或浆状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 0.28	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20（使用苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 ^b , CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					
^b 仅适用于杀菌产品。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(杀菌产品)、大肠菌群(杀菌产品)。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/速冻蔬菜/蔬菜汁(浆)/浓缩蔬菜汁(浆)【雪莲果、羽衣甘蓝、山药、马蹄、胡萝卜、西红柿、黄瓜(青瓜)、菠菜、芹菜、香芹、红薯、紫薯、马铃薯(土豆)、萝卜、南瓜、冬瓜、生姜、辣椒、芋头(香芋)、西芹、佛手瓜、南瓜(金瓜)、西红柿(番茄)、茭白、芦笋、紫甘蓝、绿甘蓝、香菜、茴香菜、丝瓜、红甜菜、莴笋、洋葱、甜玉米】中的一种或多种为主要原料,添加或不添加生活饮用水、水果汁(浆)/浓缩汁(浆)/果肉或其新鲜品或其速冻品[甘蔗、石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜(玫瑰瓜、玲珑瓜)、青梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、梨、木瓜、红加仑、枸杞、黑果枸杞、卡曼橘、枣、酸梅、乌梅、西梅、酸橙、柿子、佛手柑、黑果腺肋花楸果(不老莓)、苹果、西瓜、甜瓜、刺梨、山楂、柠檬、文旦(柚子)、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓、红莓)、草莓、蓝莓、黑莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子(橘子)、金橘、蜜柑、青桔、荔枝、柚子、西柚、葡萄柚、西番莲(百香果)、青柠、李子、桂圆(龙眼)、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃(车厘子)、红毛丹、枇杷、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、余甘子(油柑)、海棠果、海棠枣中的一种或几种]、白砂糖、红糖、赤砂糖、冰糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、黑糖糖浆、结晶果糖、聚葡萄糖、蜂蜜、椰蓉、蜜制椰纤果、银耳、木耳、食用盐、柑橘纤维、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉中的一种或几种)、香荚兰粉、库拉索芦荟凝胶、生姜、肉桂、胶原蛋白肽、米酒、西米、桃胶、咖啡粉、可可粉、巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品、乳粉、螺旋藻粉(钝顶螺旋藻、极大螺旋藻)、魔芋精粉、魔芋粉、大麦(粉)、燕麦(粉)、黑米(粉)、糯米(粉)、青稞(粉)、麦麸、小麦胚芽、荞麦(粉)、玉米(粉)、大米(粉)、小米(粉)、高粱(粉)、糙米(粉)、藜麦(粉)、薏仁米(粉)、小麦(粉)、黑麦(粉)、黄米(粉)、紫米(粉)、黑豆(粉)、蚕豆(粉)、豌豆(粉)、大豆(粉)、红豆(粉)、绿豆(粉)、芸豆(粉)、鹰嘴豆(粉)、豆沙粉、糖纳红小豆、糖纳绿豆、糖纳黑豆、大麦苗粉、麦芽提取物、奇亚籽、亚麻籽(熟制)、芝麻、松籽、葵花籽、花生(粉/水提取物)、腰果(粉/水提取物)、夏威夷果(粉/水提取物)、板栗(粉/水提取物)、榛子(粉/水提取物)、扁核桃(粉/水提取物)、核桃(粉/水提取物)、芝麻(粉/水提取物)、开心果(粉/水提取物)、杏仁(粉/水提取物)、巴旦木(粉/水提取物)、抹茶、茶粉、茶浓缩液、花卉及其粉或浓缩液[重瓣红玫瑰、玫瑰茄、茉莉花、金银花、代代花、槐花、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、桂花、关山樱花中的一种或几种]、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙

酰化双淀粉己二酸酯、 α -环状糊精、阿拉伯胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、微晶纤维素、氧化羟丙基淀粉、甲基纤维素、明胶、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、琼脂、羧甲基纤维素钠、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钙、乳酸钾、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、谷氨酸钠、甜菜红、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、果胶酯酶、转化酶（蔗糖酶）、食品用香精、香荚兰豆浸膏中的一种或多种经预处理、调配或不调配、杀菌或不杀菌、灌装、速冻、包装等工序制成的速冻蔬菜泥（浆）。

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依据。

本标准中未杀菌产品需要进一步烹调或加工后使用。

本标准中所涉及产品在GB 2760的类别为04.02.02加工蔬菜。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三乐元食品科技有限公司

QB