



411251S-2026



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0012S-2026

速冻果蔬

2026-05-14 发布

2026-05-14 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫丹、施红霞。

本标准自实施之日起替代Q/SYZJ 0012S-2021（备案号：412869S-2021）。

H N

Q B

速冻果蔬

1 范围

本标准规定了速冻果蔬的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以果蔬【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、椰肉、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸豆（酸角、罗望子）、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、酸浆（灯笼草、红姑娘）、上海青、生菜、芥菜、菠菜、苋菜、茼蒿、韭菜、雪菜、白菜、油麦菜、食叶草、苦苣菜、紫菜薹、菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、豌豆、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、毛豆（青豆）、蚕豆、马铃薯（土豆）、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、豆薯（沙葛、凉葛、土瓜）、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜（青瓜、胡瓜）、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、辣椒、甜椒、彩椒、番茄（西红柿）、茄子、姜、大蒜、洋葱、葱、蒜黄、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、鲜玉米、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、香椿叶、黄花菜】中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫（或预蒸）或不漂烫（或不预蒸）、混合或不混合、速冻、包装加工而成的速冻果蔬。

根据所用原料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 果蔬应清洁、卫生、无污染、无杂质，或符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。

2.1.2 针叶樱桃果应清洁、卫生、无污染、无杂质，并符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.3 黑果腺肋花楸果（不老莓）应清洁、卫生、无污染、无杂质，并符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。

2.1.4 食叶草应清洁、卫生、无污染、无杂质，并符合卫健委 2021 年第 9 号公告的规定。

2.1.5 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，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，品尝其滋味，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	解冻后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	以速冻蔬菜（芸薹类、叶菜、豆类、姜、薯类除外）、速冻水果（蔓越莓、醋栗除外）为主料的产品 \leq 0.09	GB 5009.12
	以速冻叶菜蔬菜为主料的产品 \leq 0.29	
	以速冻蔬菜（芸薹类、豆类、姜、薯类）、速冻蔓越莓、速冻醋栗为主料的产品 \leq 0.19	
镉（以 Cd 计），mg/kg	以速冻蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）、速冻水果为主料的产品 \leq 0.05	GB 5009.15
	以速冻蔬菜（叶菜蔬菜、芹菜、黄花菜）为主料的产品 \leq 0.2	
	以速冻蔬菜【豆类蔬菜、块根、块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）】为主料的产品 \leq 0.1	
展青霉素， μ g/kg	速冻苹果、速冻山楂 \leq 50	GB 5009.185
	含速冻苹果、速冻山楂的产品 \leq 20	GB 5009.185
^a 总汞（以 Hg 计），mg/kg	\leq 0.01	GB 5009.17
^a 总砷（以 As 计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
^a 铬（以 Cr 计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.123
注 1：a 仅适用于速冻蔬菜为主料的产品；		
注 2：*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

速冻水果的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	
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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6

注：a样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

2.7 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，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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以果蔬【香蕉、龙眼肉（桂圆）、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚、葡萄柚（西柚）、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、番荔枝、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、牛油果、橄榄、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、番石榴（芭乐）、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、黑加仑、提子、油桃、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、椰肉、山竹、蛇皮果、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果（西番莲）、桔子、杏、血橙、雪莲果、乌梅、沙棘、刺梨、蒲桃、莲雾、海棠果、黄皮果、红毛丹、酸豆（酸角、罗望子）、余甘子（油甘子）、鹅莓（醋栗）、胡柚、以色列蜜柚、巴西莓、针叶樱桃果、黑果腺肋花楸果（不老莓）、酸浆（灯笼草、红姑娘）、上海青、生菜、芥菜、菠菜、苋菜、茼蒿、韭菜、雪菜、白菜、油麦菜、食叶草、苦苣菜、紫菜薹、菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、芹菜、香芹、豌豆、青刀豆、扁豆、芸豆、豇豆、荷兰豆、四季豆、菜豆、毛豆（青豆）、蚕豆、马铃薯（土豆）、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、豆薯（沙葛、凉葛、土瓜）、西兰花、甘蓝、花椰菜、青花菜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、菊苣、莴笋、黄瓜（青瓜、胡瓜）、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、辣椒、甜椒、彩椒、番茄（西红柿）、茄子、姜、大蒜、洋葱、葱、蒜黄、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、鲜玉米、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、香椿叶、黄花菜】中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、分切或不分切、漂烫（或预蒸）或不漂烫（或不预蒸）、混合或不混合、速冻、包装加工而成的速冻果蔬。

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，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。

商丘市饮之健生物科技有限公司