

Q/HJS 0001S-2026



河南玖亩粮田食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2026

速冻蔬菜及其制品

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

河南玖亩粮田食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南玖亩粮田食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李兵。

H N

Q B

速冻蔬菜及其制品

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速冻蔬菜成品[毛豆荚、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青(小青菜)、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆(马铃薯)、山药、芋头、藕(莲菜)、茴香、小茴香、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆(青豆)、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯(山芋、地瓜)、白薯、香芋、菱角、姜、大蒜、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄(荸荠)、茭白、萝卜、萝卜苗(缨)、胡萝卜、豌豆苗、香椿、玉米、甜玉米、糯(粘)玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、枸杞尖、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、彩椒、辣椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、大白菜、牛蒡根、花椰菜(花菜、西兰花)、洋葱中的一种或几种]为主要原料,添加或不添加松籽(仁)、板栗、核桃仁、虾仁、新鲜的食用菌(双孢菇、杏鲍菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡油菌、羊肚菌、姬松茸、蛹虫草、竹荪、猴头菇、白灵菇中的一种或几种)中的一种或几种,经解冻或不解冻、预处理或不预处理、挑拣或不挑拣、二次/三次镀冰衣或不镀冰衣、速冻、单一包装或混合包装、冷冻贮存的非即食速冻蔬菜及其制品。

根菇原辅料不同可分为:单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜、速冻蔬菜制品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 速冻蔬菜应清洁、无污染、无霉变变质,同时符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 新鲜食用菌应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀,同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 松籽(仁)、板栗、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 虾仁应符合GB 10136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	具有本品应具有性状	取样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋味	具有本品特有气味和滋味,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	以速冻叶类蔬菜为主料的产品 ≤	0.28	GB 5009.12
	以速冻豆类蔬菜、芸薹类蔬菜、薯类为主料的产品 ≤	0.18	
	以其他速冻蔬菜为主料的产品 ≤	0.09	
镉(以 Cd 计), mg/kg	以速冻叶类蔬菜为主料的产品 ≤	0.2	GB 5009.15
	以速冻豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外)为主料的产品 ≤	0.1	
	以速冻芹菜、黄花菜为主料的产品 ≤	0.2	
	以其他速冻蔬菜为主料的产品 ≤	0.05	
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 ^a , μg/kg	≤	20	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: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
2、a 仅适用于以花生、花生仁、玉米为主要原料的产品检测。			

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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; 农药最大残留限量应符合 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

本标准适用于以速冻蔬菜成品[毛豆荚、毛豆仁、芥菜、芹菜、上海青(小青菜)、香菜、香葱、菠菜、大白菜、油菜心、土豆(马铃薯)、山药、芋头、藕(莲菜)、茴香、小茴香、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜、韭菜花、蒜黄、包菜、豌豆(青豆)、刀豆、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯(山芋、地瓜)、白薯、香芋、菱角、姜、大蒜、南瓜、竹笋、芦笋、马蹄(荸荠)、茭白、萝卜、萝卜苗(缨)、胡萝卜、豌豆苗、香椿、玉米、甜玉米、糯(粘)玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、枸杞尖、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、彩椒、辣椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、大白菜、牛蒡根、花椰菜(花菜、西兰花)、洋葱中的一种或几种]为主要原料,添加或不添加松籽(仁)、板栗、核桃仁、虾仁、新鲜的食用菌(双孢菇、杏鲍菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡油菌、羊肚菌、姬松茸、蛹虫草、竹荪、猴头菇、白灵菇中的一种或几种)中的一种或几种,经解冻或不解冻、预处理或不预处理、挑拣或不挑拣、二次/三次镀冰衣或不镀冰衣、速冻、单一包装或混合包装、冷冻贮存的非即食速冻蔬菜及其制品。

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,参照相关要求制订本标准,作为组织生产、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。

河南玖亩粮田食品有限公司