



411374S-2026



河南润野食品有限公司企业标准

Q/RYSP 0001S-2026

# 速冻果蔬

2026-05-28 发布

2026-05-28 实施

河南润野食品有限公司 发布

## 前 言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准主要指标参照NY/T 1406、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定并结合产品生产实际制定。

本标准由河南润野食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南润野食品有限公司。

本标准主要起草人：陈经操、李吉。

本标准为首次发布。

H N

Q B

# 速冻果蔬

## 1 范围

本标准规定了速冻果蔬的术语与定义、要求、生产过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜（毛豆、四季豆、豌豆、大蒜、葱、山葱、韭菜、蒜苔、芦笋、紫苏叶、莲藕、土豆、牛蒡（根部）、洋葱、辣椒、白萝卜、生姜、山药、白菜、菠菜、油麦菜、香菜、生菜、胡萝卜、甘薯、马蹄（芥菜）、西兰花、玉米、上海青、青刀豆、花菜、芋头、甜豌豆、黄秋葵、青麦仁、油麦菜、芹菜中的一种或几种）或新鲜水果（黄桃、桔子、葡萄、枇杷、南瓜、树莓、蓝莓、草莓、梨、杨梅、柚子、西柚、樱桃（车厘子）、榴莲、菠萝蜜中的一种或几种）为主要原料，经清洗、预处理、分割（或不分割）、漂烫（或不漂烫）、冷却、沥干（或不沥干）、速冻、包装等工艺制成的速冻新鲜果蔬制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准食品中致病菌限量  
 NY/T 1406 绿色食品 速冻蔬菜  
 NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 速冻

将被冻产品迅速通过最大冰晶区域，使其热中心温度达到 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下的冻结过程。

（来自：NY/T 1406中3.1）

#### 3.2 漂烫

一种降低酶活性的热处理方式。

（来自：NY/T 1406中3.2）

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜、新鲜水果应符合 GB 2762、GB 2763 及相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料应符合相应食品安全国家标准的规定。

#### 4.2 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
形态	同一品种或相似品种，具有本品应有的形态，形态规则、大小均一整齐、质地良好，无粘连、结块、结霜和风干现象	按 NY/T 1406 表 1 的检验方法
色泽	色泽一致，具有本品应有的颜色	
缺陷	无病虫害伤，无漂烫过度、腐烂、揉烂，无机械伤，无肉眼可见外来杂质，无不正常外来水分	
滋味和气味	解冻后具有本产品应有的风味，无异味	

#### 4.3 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		
速冻新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外） ≤	0.09	GB 5009.12
速冻新鲜叶菜蔬菜 ≤	0.27	
速冻新鲜芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类 ≤	0.18	
速冻新鲜水果 ≤	0.09	
镉（以Cd计），mg/kg		
速冻新鲜蔬菜（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
速冻新鲜叶菜蔬菜 ≤	0.2	
速冻新鲜豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外） ≤	0.1	
速冻新鲜芹菜 ≤	0.2	
速冻新鲜水果 ≤	0.05	
总汞 <sup>a</sup> （以Hg计），mg/kg ≤	0.01	GB 5009.17
总砷 <sup>a</sup> （以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬 <sup>a</sup> （以Cr计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.123
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； <sup>a</sup> 仅适用于速冻新鲜蔬菜。		

#### 4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 即食生制品和即食熟制品的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

#### 4.6 最大农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位质量检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可办理入库。

### 5.2 出厂检验

产品每批次出厂检验项目为感官要求、菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)和净含量。

### 5.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的4.2-4.5的所有要求，正常生产时每年至少进行一次，有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产六个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

### 5.4 组批与抽样

#### 5.4.1 组批

同一原料、同一生产日期、同一品种的产品为一批。

#### 5.4.2 抽样方法和数量

每批随机抽取，出厂检验数量以满足检验及留样需求为准。型式检验随机抽取同一批次不少于10个独立包装的样品，总量不少于1kg。8个独立包装用于检验，2个独立包装用于备查；分为两份作为检验样和备样。

### 5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定的要求时，则判定该批产品合格。

5.5.2 除微生物指标外的其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果仍不符合本标准规定的，则判该批产品为不合格品；复检结果合格，可判定该批产品为合格品。

5.5.3 若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，不得复检。

## 6 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关法律法规的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定；或采用符合其他食品安全国家标准相关要求的包装材料。

## 6.3 贮存和运输

6.3.1 应符合 NY/T 1056 的规定。

6.3.2 应采用专用运输设备冷链输送，厢体在装载前应预冷到 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，箱内产品温度应保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，运输设备装卸时应采用“门对门”联接。

6.3.3 冷藏设备应具有降温、保温、除霜、温度遥测、温度自动控制等功能，储藏温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

## 6.4 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期按包装标签标示执行。

---

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（毛豆、四季豆、豌豆、大蒜、葱、山葱、韭菜、蒜苔、芦笋、紫苏叶、莲藕、土豆、牛蒡、洋葱、辣椒、白萝卜、生姜、山药、白菜、菠菜、油麦菜、香菜、生菜、胡萝卜、甘薯、马蹄（芥菜）、西兰花、玉米、上海青、青刀豆、花菜、芋头、甜豌豆、黄秋葵、青麦仁、油麦菜、芹菜中的一种或几种）或新鲜水果（黄桃、桔子、葡萄、枇杷、南瓜、树莓、蓝莓、草莓、梨、杨梅、柚子、西柚、樱桃（车厘子）、榴莲、菠萝蜜中的一种或几种）为主要原料，经清洗、预处理、分割(或不分割)、漂烫(或不漂烫)、冷却、沥干（或不沥干）、速冻、包装等工艺制成的速冻新鲜果蔬制品。

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，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。

河南润野食品有限公司

H N

Q B