

Q/SYW 0004S-2026



商丘市源味食品有限公司企业标准

Q/SYW 0004S-2026

速冻蔬菜

2026-05-08 发布

2026-05-08 实施

商丘市源味食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市源味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴伟。

H N

Q B

速冻蔬菜

1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【芥菜、芹菜、玉米、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、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、甜玉米、糯（粘）玉米、毛豆、毛豆仁、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、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、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、牛蒡根、花椰菜（花菜、西兰花）、洋葱、香芹、薄荷、乌塌菜、紫甘蓝、苦瓜、大葱、生姜、蒜苗、茄子、辣椒、彩椒、花生芽、生菜、苦菊、青笋、莴苣、百合、芋艿、荔浦芋头、冬瓜、青豆角、四季豆、香椿叶、马齿菜、青梗菜、菜心、洋姜、蒲公英、茴香、芥蓝、佛手瓜、面条菜、豌豆尖、苋菜中的一种或几种】为原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、分切或不分切、脱粒或不脱粒、穿串或不穿串、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、蒸煮或不蒸煮、沥水或不沥水、冷却、速冻、单一包装或混合包装、冷冻贮存的非即食类速冻蔬菜。

根据原辅料不同可分为：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 新鲜蔬菜应清洁、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。

2.2 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	其他速冻蔬菜 ≤ 0.09	GB 5009.12

	速冻叶类蔬菜	≤	0.28	
	速冻豆类蔬菜、芸薹类蔬菜、薯类	≤	0.18	
镉（以Cd计），mg/kg	其他速冻蔬菜	≤	0.05	GB 5009.15
	速冻叶类蔬菜	≤	0.2	
	速冻豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）	≤	0.1	
	速冻芹菜、黄花菜	≤	0.2	
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

本标准适用于以新鲜蔬菜【芥菜、芹菜、玉米、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、黄秋葵、蒲公英、豆角、菜豆、甜玉米、糯（粘）玉米、毛豆、毛豆仁、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、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、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、牛蒡根、花椰菜（花菜、西兰花）、洋葱、香芹、薄荷、乌塌菜、紫甘蓝、苦瓜、大葱、生姜、蒜苗、茄子、辣椒、彩椒、花生芽、生菜、苦菊、青笋、莴苣、百合、芋艿、荔浦芋头、冬瓜、青豆角、四季豆、香椿叶、马齿菜、青梗菜、菜心、洋姜、蒲公英、茴香、芥蓝、佛手瓜、面条菜、豌豆尖、苋菜中的一种或几种】为原料，经挑选、去皮或不去皮、修整或不修整、分切或不分切、脱粒或不脱粒、穿串或不穿串、清洗或不清洗、漂烫或不漂烫、蒸煮或不蒸煮、沥水或不沥水、冷却、速冻、单一包装或混合包装、冷冻贮存的非即食类速冻蔬菜。

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。

商丘市源味食品有限公司