



411402S-2026



商丘鼎安食品有限公司企业标准

Q/SDA 0003S-2026

# 速冻蔬菜及制品

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

商丘鼎安食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘鼎安食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:李安全、吴森。

H N

Q B

# 速冻蔬菜及制品

## 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜甜玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、上海青、芥菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、茼蒿、菜心、蕨菜、茴香、油菜、小茴香、芝麻叶、毛豆（去皮或不去皮）、青豆（去皮或不去皮）、青刀豆（去皮或不去皮）、蚕豆（去皮或不去皮）、豇豆（切段或不切段）、豌豆（去皮或不去皮）、扁豆、芸豆、青麦仁、菜薹、蒜薹、包菜、花椰菜、西兰花、甘蓝、山药、马铃薯（切片或不切片、切条或不切条、油炸或不油炸、裹粉或不裹粉）、红薯、芋头、紫薯、香芋、胡萝卜（去皮、切丁）、白萝卜、青花菜、甘蓝、洋葱、大葱、百合、韭菜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、芦笋、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、青椒、黄椒、红椒、尖椒、黄秋葵、黄花菜、槐花、榆钱、蒲公英、芫荽、大蒜、竹笋、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、韭薹、韭菜花、蒜黄、韭黄、鲜姜、菱角、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、马兰头、苜蓿、荆芥、鱼腥草、马齿苋、松子仁中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、挑选、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装（加入或不加入虾仁）、加工制成的非即食类速冻蔬菜及制品。

根据产品原料不同分为：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 原辅料要求

2.1.1 新鲜甜玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、上海青、芥菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、茼蒿、菜心、蕨菜、茴香、油菜、小茴香、芝麻叶、毛豆（去皮或不去皮）、青豆（去皮或不去皮）、青刀豆（去皮或不去皮）、蚕豆（去皮或不去皮）、豇豆（切段或不切段）、豌豆（去皮或不去皮）、扁豆、芸豆、青麦仁、菜薹、蒜薹、包菜、花椰菜、西兰花、甘蓝、山药、马铃薯（切片或不切片、切条或不切条、油炸或不油炸、裹粉或不裹粉）、红薯、芋头、紫薯、香芋、胡萝卜（去皮、切丁）、白萝卜、青花菜、甘蓝、洋葱、大葱、百合、韭菜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、芦笋、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、青椒、黄椒、红椒、尖椒、黄秋葵、黄花菜、槐花、榆钱、蒲公英、芫荽、大蒜、竹笋、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、韭薹、韭菜花、蒜黄、韭黄、鲜姜、菱角、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、马兰头、苜蓿、荆芥、鱼腥草、马齿苋、松子仁应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气味、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 虾仁应符合 GB/T 40963 的规定。

2.1.3 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，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，待自然解冻后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、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	≤	叶菜类蔬菜	GB 5009.12
		芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类蔬菜	
		其他	
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤	叶菜类蔬菜	GB 5009.15
		豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	
		芹菜、黄花菜	
		其他	
滴滴涕，mg/kg	≤	胡萝卜	GB 23200.8 或 GB/T 5009.19
		其他	
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB 23200.8 或 GB/T 5009.19
总汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
<sup>a</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
a 仅适用于速冻花生、速冻甜玉米、速冻糯(粘)玉米产品的检验。			

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和GB 31646 的规定。

## 2.6 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验规则

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜甜玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、糯（粘）玉米（脱粒或不脱粒、切段或不切段）、上海青、芥菜、芹菜、菠菜、白菜、灰灰菜、苋菜、萝卜叶、红薯叶、茼蒿、菜心、蕨菜、茴香、油菜、小茴香、芝麻叶、毛豆（去皮或不去皮）、青豆（去皮或不去皮）、青刀豆（去皮或不去皮）、蚕豆（去皮或不去皮）、豇豆（切段或不切段）、豌豆（去皮或不去皮）、扁豆、芸豆、青麦仁、菜薹、蒜薹、包菜、花椰菜、西兰花、甘蓝、山药、马铃薯（切片或不切片、切条或不切条、油炸或不油炸、裹粉或不裹粉）、红薯、芋头、紫薯、香芋、胡萝卜（去皮、切丁）、白萝卜、青花菜、甘蓝、洋葱、大葱、百合、韭菜、莲藕、茭白、马蹄（荸荠）、芦笋、莴笋、黄瓜、冬瓜、南瓜、青椒、黄椒、红椒、尖椒、黄秋葵、黄花菜、槐花、榆钱、蒲公英、芫荽、大蒜、竹笋、花生、雪菜、紫苏、油麦菜、韭薹、韭菜花、蒜黄、韭黄、鲜姜、菱角、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿芽、马兰头、苜蓿、荆芥、鱼腥草、马齿苋、松子仁中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、去皮或不去皮、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、挑选、速冻、挂冰衣或不挂冰衣、包装（加入或不加入虾仁）、加工制成的非即食类速冻蔬菜及制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘鼎安食品有限公司

QB