



411506S-2026



商丘家好食品有限公司企业标准

Q/SJS 0001S-2026

速冻蔬菜及其制品

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

商丘家好食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘家好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余辉、余晓锁。

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。

本标准适用于以新鲜蔬菜【甜玉米（脱粒或不脱粒）、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）、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、花菜、西芹、茴香、槐花、榆钱、灰灰菜、苋菜、马齿苋、苜蓿菜、扫帚苗菜、面条菜、西兰花（绿花菜、花椰菜）、油菜心、胡萝卜、土豆、红薯、山药、芋头、藕（莲菜）、蒜、葱、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（去皮或不去皮）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）、南瓜（去皮或不去皮）、彩椒、马兰头、枸杞芽、荆芥、香椿芽、西红柿、黄瓜、西葫芦、黄花菜、茼蒿、雪里蕻、胡萝卜缨、萝卜缨、青萝卜、白萝卜、甘蓝、荷兰豆、松菜、青梗菜、扁豆、蚕豆、丝瓜、苦瓜、四季豆、豇豆、冬瓜、茺菁（蔓菁）、黑塔菜（乌塌菜）、苦菊、竹笋、冬笋、春笋、雷笋、芝麻叶、蕨菜、薄荷叶、茼蒿、玉米笋、紫苏、薄荷、龙须菜、扁豆、芸豆、青麦仁、紫薯、豌豆尖、雪菜、白薯、香芋、茭白、豌豆苗、糯玉米、红薯叶、鱼腥草、甜椒、牛蒡根】、新鲜花生（去皮或不去皮）中的一种或几种为原料，添加或不添加松籽（仁）、板栗、核桃仁、虾仁、新鲜食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、双孢菇、平菇、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，经挑选、清洗、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、浸泡、分切或不分切、笼蒸或漂烫、冷却、沥水、搅碎或不搅碎、速冻、混合或不混合、单一包装或组合包装、冷冻贮存加工而成的非即食类速冻蔬菜及其制品。

按原料不同可分为以下几类：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 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜、新鲜花生应新鲜、色泽正常、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 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。

2.1.3 松籽（仁）、板栗、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 虾仁应符合 GB 10136 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	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	解冻后，具有产品特有的气味和滋味，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 ≤	0.25（以速冻叶类蔬菜为主要原料的产品）	GB 5009.12
	0.15（以速冻豆类蔬菜、薯类、芸薹类蔬菜、生姜为主要原料的产品）	
	0.08（其他）	
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.2（以速冻叶菜类蔬菜、芹菜、黄花菜为主要原料的产品）	GB 5009.15
	0.1【以冻速豆类蔬菜、块根和块茎类蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）为主要原料的产品】	
	0.05（其他）	
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
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
注 2：a 指标仅适用于含豆类、甜玉米（脱粒或不脱粒）、花生（去皮或不去皮）、青麦仁的产品。		

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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜【甜玉米（脱粒或不脱粒）、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）、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、花菜、西芹、茴香、槐花、榆钱、灰灰菜、苋菜、马齿苋、苜蓿菜、扫帚苗菜、面条菜、西兰花（绿花菜、花椰菜）、油菜心、胡萝卜、土豆、红薯、山药、芋头、藕（莲菜）、蒜、葱、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆（去皮或不去皮）、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）、南瓜（去皮或不去皮）、彩椒、马兰头、枸杞芽、荆芥、香椿芽、西红柿、黄瓜、西葫芦、黄花菜、茼蒿、雪里蕻、胡萝卜缨、萝卜缨、青萝卜、白萝卜、甘蓝、荷兰豆、松菜、青梗菜、扁豆、蚕豆、丝瓜、苦瓜、四季豆、豇豆、冬瓜、茺菁（蔓菁）、黑塔菜（乌塌菜）、苦菊、竹笋、冬笋、春笋、雷笋、芝麻叶、蕨菜、薄荷叶、苤蓝、玉米笋、紫苏、薄荷、龙须菜、扁豆、芸豆、青麦仁、紫薯、豌豆尖、雪菜、白薯、香芋、茭白、豌豆苗、糯玉米、红薯叶、鱼腥草、甜椒、牛蒡根】、新鲜花生（去皮或不去皮）中的一种或几种为原料，添加或不添加松籽（仁）、板栗、核桃仁、虾仁、新鲜食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、双孢菇、平菇、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，经挑选、清洗、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、浸泡、分切或不分切、笼蒸或漂烫、冷却、沥水、搅碎或不搅碎、速冻、混合或不混合、单一包装或组合包装、冷冻贮存加工而成的非即食类速冻蔬菜及其制品。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，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。

商丘家好食品有限公司