



411966S-2026



河南新菜园现代农业有限公司企业标准

Q/HXCY 0001S-2026

速冻蔬菜

2026-07-10 发布

2026-07-10 实施

河南新菜园现代农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南新菜园现代农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹亚光。

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。

本标准以新鲜蔬菜【芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、芥兰苗、茴香、槐花、榆钱、灰灰菜、苋菜、马齿苋、苜蓿菜、扫帚苗菜、面条菜、羽衣甘蓝、油菜心、黄秋葵、马兰头、枸杞芽、空心菜、香椿芽、茼蒿、胡萝卜樱、萝卜樱、甘蓝、红花苗、松菜、青梗菜、黑塔菜（乌塌菜）、苦菊、芦笋、芝麻叶、蕨菜、薄荷叶、玉米笋、紫苏、薄荷、龙须菜、豌豆尖、雪菜、豌豆苗、红薯叶、罗马生菜、荷叶尖、丝瓜尖、桑叶、西兰苔】中的一种为原料，经清洗、漂烫、冷却、挑拣、装盒、速冻、脱盒、包装、冷冻贮存加工而成的非即食类速冻蔬菜。

按原料不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜、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 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（以速冻叶类蔬菜为原料的产品）	GB 5009.12
	0.15（以芸薹类蔬菜为原料的产品）	
	0.08（其他）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	0.2（以速冻叶类蔬菜为原料的产品）	GB 5009.15

	≤	0.1【以茎类蔬菜为原料的产品】	
		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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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。

QB

编制说明

本标准以新鲜蔬菜【芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、芥兰苗、茴香、槐花、榆钱、灰灰菜、苋菜、马齿苋、苜蓿菜、扫帚苗菜、面条菜、羽衣甘蓝、油菜心、黄秋葵、马兰头、枸杞芽、空心菜、香椿芽、茼蒿、胡萝卜樱、萝卜樱、甘蓝、红花苗、松菜、青梗菜、黑塔菜（乌塌菜）、苦菊、芦笋、芝麻叶、蕨菜、薄荷叶、玉米笋、紫苏、薄荷、龙须菜、豌豆尖、雪菜、豌豆苗、红薯叶、罗马生菜、荷叶尖、丝瓜尖、桑叶、西兰苔】中的一种为原料，经清洗、漂烫、冷却、挑拣、装盒、速冻、脱盒、包装、冷冻贮存加工而成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，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。

河南新菜园现代农业有限公司