



411969S-2026



南阳豫资青果农业发展有限公司企业标准

Q/NYQN 0001S-2026

速冻蔬菜

2026-07-10 发布

2026-07-10 实施

南阳豫资青果农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由南阳豫资青果农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟瑞荣、周峰明。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【毛豆、菠菜、芦笋、甘蓝、蒜薹、蒜苗、青刀豆、青花菜、萝卜、胡萝卜、洋葱、花椰菜、芥菜、玉米、玉米笋、黄秋葵、牛蒡根、芋头、辣椒、地瓜、红薯、紫薯、山药、土豆、青豆、豌豆、毛豆仁、鹰嘴豆、松花菜、香椿、葱、姜、蒜、油菜、油菜心、菜苔、青梗菜、小松菜、荷兰豆、马蹄、藕、南瓜、西葫芦、韭菜、白菜、茼蒿、生菜、娃娃菜、芹菜、冬瓜、苦瓜、茄子、青椒、番茄、黄瓜、芸豆、豇豆（缸豆）、豌豆苗、芽苗菜】中的一种为原料，经预处理、去皮（或不去皮）、切制（或不切制）、清洗、漂烫（或消毒液消毒）、冷却（或不冷却）、速冻、挑选、包装、冷冻贮存加工而成的即食或非即食速冻蔬菜。

根据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、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 指标仅适用于含玉米的产品。		

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜【毛豆、菠菜、芦笋、甘蓝、蒜薹、蒜苗、青刀豆、青花菜、萝卜、胡萝卜、洋葱、花椰菜、芥菜、玉米、玉米笋、黄秋葵、牛蒡根、芋头、辣椒、地瓜、红薯、紫薯、山药、土豆、青豆、豌豆、毛豆仁、鹰嘴豆、松花菜、香椿、葱、姜、蒜、油菜、油菜心、菜苔、青梗菜、小松菜、荷兰豆、马蹄、藕、南瓜、西葫芦、韭菜、白菜、茼蒿、生菜、娃娃菜、芹菜、冬瓜、苦瓜、茄子、青椒、番茄、黄瓜、芸豆、豇豆（缸豆）、豌豆苗、芽苗菜】中的一种为原料，经预处理、去皮（或不去皮）、切制（或不切制）、清洗、漂烫（或消毒液消毒）、冷却（或不冷却）、速冻、挑选、包装、冷冻贮存加工而成的即食或非即食速冻蔬菜。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。

南阳豫资青果农业发展有限公司