



410101S-2026



郑州新蔬果匠供应链有限公司企业标准

Q/ZXGG 0001S-2026

冷藏即食蔬菜制品

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

郑州新蔬果匠供应链有限公司 发布

前 言

本标准由郑州新蔬果匠供应链有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾童童。

H N

Q B

冷藏即食蔬菜制品

1 范围

本标准规定了冷藏即食蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（荸荠、香芹、薄荷、白菜、甘蓝、紫甘蓝、萝卜、胡萝卜、樱桃萝卜、苦瓜、洋葱、大葱、香葱、大蒜、蒜苔、圆茄子、辣椒、甜椒、紫薯、红薯、莲菜、荆芥、花生芽、鱼腥草、甜玉米、生菜、黄瓜、苦菊、番茄、青笋、韭菜、生姜、菱角、百合、花生）中的一种或几种为原料，经脱包、预处理（粗洗、挑选、去皮或不去皮）、清洗消毒、分切或不分切、拼配或不拼配、包装、金属探测、装箱、成品冷藏入库、冷藏贮存的冷藏即食蔬菜制品。

根据原辅料不同可分为单一产品、混合产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 消毒剂应符合 GB 14930.2 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	取样品适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 0.28（叶类蔬菜） 0.19（芸薹类蔬菜、薯类） 0.09（其它）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2（叶类蔬菜、芹菜） 0.1[块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）] 0.05（其它）	GB 5009.15

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
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB 23200.113或GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05（胡萝卜除外） 0.2（胡萝卜）	GB 23200.113或GB/T 5009.19
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	100	10 ³	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样和处理按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（定量包装产品）应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于计重称量的预包装产品）、菌落总数、大肠菌群。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（荸荠、香芹、薄荷、白菜、甘蓝、紫甘蓝、萝卜、胡萝卜、樱桃萝卜、苦瓜、洋葱、大葱、香葱、大蒜、蒜苔、圆茄子、辣椒、甜椒、紫薯、红薯、莲菜、荆芥、花生芽、鱼腥草、甜玉米、生菜、黄瓜、苦菊、番茄、青笋、韭菜、生姜、菱角、百合、花生）中的一种或几种为原料，经脱包、预处理（粗洗、挑选、去皮或不去皮）、清洗消毒、分切或不分切、拼配或不拼配、包装、金属探测、装箱、成品冷藏入库、冷藏贮存的冷藏即食蔬菜制品。

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。

郑州新蔬果匠供应链有限公司