



411464S-2026

河南山肴野簌食品有限公司企业标准

Q/SYYSS 0001S-2026

速冻蔬菜

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

河南山肴野簌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南山肴野簌食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南山肴野簌食品有限公司。

本标准主要起草人：张天宇、李铁军、孟单单。

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。

本标准适用于以新鲜蔬菜【玉米、毛豆、毛豆仁、青豆、青豆仁、马齿苋、蒲公英、土豆（马铃薯）、芥菜、花椰菜（花菜、西兰花）、上海青（小青菜）、菠菜、韭菜、青刀豆、蒜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）、芹菜、香菜、香葱、大白菜、油菜心、山药、藕（莲菜）、茴香、小茴香、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯（山芋、地瓜）、白薯、香芋、菱角、南瓜、竹笋、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、枸杞尖、蕨菜、黄花菜、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、彩椒、辣椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、大白菜、牛蒡根、洋葱】中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、修整或不修整、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、分切或不分切、浸泡或不浸泡、漂烫或不漂烫、斩切或不斩切、脱水或不脱水、沥水或不沥水、冷却或不冷却、速冻、包装而成的非即食类速冻蔬菜。

根据速冻蔬菜的原料不同可分为以下品种：单一型速冻蔬菜、混合型速冻蔬菜

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜【玉米、毛豆、毛豆仁、青豆、青豆仁、马齿苋、蒲公英、土豆（马铃薯）、芥菜、花椰菜（花菜、西兰花）、上海青（小青菜）、菠菜、韭菜、青刀豆、蒜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）、芹菜、香菜、香葱、大白菜、油菜心、山药、藕（莲菜）、茴香、小茴香、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯（山芋、地瓜）、白薯、香芋、菱角、南瓜、竹笋、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、枸杞尖、蕨菜、黄花菜、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、彩椒、辣椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、大白菜、牛蒡根、洋葱】应新鲜、色泽鲜艳、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
色 泽	具有本品应有的色泽。	

滋味和气味	解冻后, 具有产品特有的气味和滋味, 无异味。	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。
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	≤ 叶类	0.25	GB 5009.12
	≤ 芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、薯类蔬菜、生姜	0.15	
	其他	0.08	
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 叶类	0.2	GB 5009.15
	≤ 豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜 (芹菜除外)	0.1	
	≤ 芹菜、黄花菜	0.2	
	≤ 其他	0.05	
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B1 ^a , μg/kg		≤ 20	GB 5009.22
总砷 (以As计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
注 1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于以花生、花生仁、玉米为原料的产品			

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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和GB 31646 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜【玉米、毛豆、毛豆仁、青豆、青豆仁、马齿苋、蒲公英、土豆（马铃薯）、芥菜、花椰菜（花菜、西兰花）、上海青（小青菜）、菠菜、韭菜、青刀豆、蒜、胡萝卜、葱、芋头、芦笋、彩椒、洋葱、甜豌豆、黄秋葵、辣椒、豆角、蒜苔、生姜、荸荠（马蹄）、芹菜、香菜、香葱、大白菜、油菜心、山药、藕（莲菜）、茴香、小茴香、菜豆、花生、花生仁、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、韭菜花、蒜黄、包菜、蚕豆、豇豆、扁豆、芸豆、甜豆、紫薯、红薯（山芋、地瓜）、白薯、香芋、菱角、南瓜、竹笋、茭白、萝卜、萝卜苗（缨）、豌豆苗、香椿、甜玉米、糯（粘）玉米、马兰头、苜蓿、荆芥、红薯叶、芝麻叶、鲜百合、枸杞尖、蕨菜、黄花菜、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、黄瓜、甜椒、彩椒、辣椒、番茄、青甘蓝、莴笋、茼蒿、苦苣菜、大白菜、牛蒡根、洋葱】中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、修整或不修整、去皮或不去皮、脱粒或不脱粒、分切或不分切、浸泡或不浸泡、漂烫或不漂烫、斩切或不斩切、脱水或不脱水、沥水或不沥水、冷却或不冷却、速冻、包装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。

河南山肴野簌食品有限公司

QB