



412608S-2018



河南省上元惠农农业科技有限公司企业标准

Q/HSN0001S-2018

---

# 速冻蔬菜

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

---

河南省上元惠农农业科技有限公司 发布

# 前

# 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省上元惠农农业科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：陈迎春。

H N

Q B

# 速冻蔬菜

## 1 范围

本标准规定速冻蔬菜的分类、要求、试验方法、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（大白菜、菠菜、胡萝卜、小白菜、芦笋、西兰花、甜菜根、南瓜、白花菜、青红椒、黄瓜、芹菜、豆角、葱、香菜、西葫芦、甘蓝、蒜苔、竹笋、洋葱、白萝卜、山药、番茄、茄子、冬瓜、土豆、毛豆、甜玉米、豌豆、花生、红薯）为原料，经过原料验收、挑选、清洗、漂烫、冷却、分选、冷却沥水、速冻、筛选、包装工艺加工而成的速冻蔬菜。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.2 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.3 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.4 小白菜应符合 DB51/T 430 的规定。
- 2.1.5 西兰花应符合 GB/Z 26586 的规定。
- 2.1.6 青红椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.8 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.9 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 香菜应符合 DB21/T1371 的规定。
- 2.1.12 西葫芦、南瓜符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.13 甘蓝应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.14 蒜苔应符合 SB/T 10887 的规定。
- 2.1.15 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.16 白花菜应符合 DB34/T 1778 的规定。
- 2.1.17 茄子、冬瓜、土豆应新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂，符合 GB2763 规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 竹笋应符合 DB51/T501 的规定。
- 2.1.20 豌豆、毛豆、豆角应符合 NY/T748 的规定。
- 2.1.21 甜玉米应符合 NY/T523 的规定。
- 2.1.22 花生应符合 GB/T1532 的规定。
- 2.1.23 红薯应符合 LS/T3104 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	指标	检验方法
色泽	具有各类蔬菜速冻后固有的色泽。	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
性状	固体，形态大小均匀；无腐烂，无变质。	
滋味、气味	具有各类蔬菜应有的滋味与气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
冷冻质量	冷冻良好，无粘连、结块、结霜和风干现象	

### 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
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
*铅(Pb), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定；

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	-	GB 4789.36

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行  
b 仅适用于未熟制果蔬制品。

### 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 的规定。

### 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（大白菜、菠菜、胡萝卜、小白菜、芦笋、西兰花、甜菜根、南瓜、白花菜、青红椒、黄瓜、芹菜、豆角、葱、香菜、西葫芦、甘蓝、蒜苔、竹笋、洋葱、白萝卜、山药、番茄、茄子、冬瓜、土豆）为原料，经过挑选、清洗、分切（或不分切）、速冻、分拣、包装工艺而成或者经过挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫、冷却、分选、速冻、包装工艺加工而成的速冻蔬菜。

鉴于目前尚无国家标准和行业标准，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》有关规定，参照 NY/T 1406-2007 《绿色食品 速冻蔬菜》、GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

河南省上元惠农农业科技有限公司