



410330S-2026



河南鲜农汇聚食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2026

# 速冻蔬菜及制品

2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

河南鲜农汇聚食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鲜农汇聚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冀淑琴、邵士强、陈朋丹。

本标准自发布实施日起替代：Q/HXS 0001S-2022。

H N

Q B

# 速冻蔬菜及制品

## 1 范围

本标准规定了速冻蔬菜及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜或冷冻的蔬菜（甜玉米、粘玉米、糯玉米、玉米粒、花生、毛豆、青豆、豌豆、土豆、紫薯、红薯、芋头、山药、南瓜、胡萝卜、豆角中的一种或几种）为原料，经原料验收、预处理（解冻或不解冻、清洗或不清洗、去皮/壳或不去皮/壳、切块或不切块）、漂烫或不漂烫、晾制或不晾制、混合或不混合、速冻、内包装、外包装加工而成的非即食速冻蔬菜；

或以新鲜或冷冻的玉米粒为原料，经漂烫、晾制、粉碎（加入白砂糖或果葡糖浆）、内包装、速冻、外包装加工而成的非即食速冻蔬菜制品（速冻玉米泥）。

按原料种类不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜、洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 冷冻蔬菜应洁净、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 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
	速冻蔬菜	速冻玉米泥	
性状	具有相应品种固有的性状	粘稠泥状	取适量样品于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，按食用方法品尝其滋味，嗅其气味
色泽	具有速冻后该产品固有的色泽		
气味、滋味	解冻后具有相应品种固有的气、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	≤ 0.18（仅限以豆类和薯类为原料的产品）	GB 5009.12
	0.09（其他产品）	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1（仅限以豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜为原料的产品）	GB 5009.15
	0.05（其他产品）	
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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 20（仅限以玉米类、花生为原料的产品）	GB 5009.22
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

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB/T 31273 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。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜或冷冻的蔬菜（甜玉米、粘玉米、糯玉米、玉米粒、花生、毛豆、青豆、豌豆、土豆、紫薯、红薯、芋头、山药、南瓜、胡萝卜、豆角中的一种或几种）为原料，经原料验收、预处理（解冻或不解冻、清洗或不清洗、去皮/壳或不去皮/壳、切块或不切块）、漂烫或不漂烫、晾制或不晾制、混合或不混合、速冻、内包装、外包装加工而成的非即食速冻蔬菜；

或以新鲜或冷冻的玉米粒为原料，经漂烫、晾制、粉碎（加入白砂糖或果葡糖浆）、内包装、速冻、外包装加工而成的非即食速冻蔬菜制品（速冻玉米泥）。

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。

河南鲜农汇聚食品有限公司