



410676S-2026



南阳市达宏食品有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2026

速冻蔬菜

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

南阳市达宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市达宏食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市达宏食品有限公司。

本标准主要起草人：胡建伸。

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的芥菜、玉米（甜玉米、糯玉米）、上海青、毛豆、青豌豆、胡萝卜、雪里红、茴香苗中的一种为原料，经预处理【挑选、去杂、脱皮或不脱皮（玉米扒皮）、脱粒或不脱粒】、清洗、漂烫（或杀青）、切制或不切制、自然降温、冰池降温、沥水或不沥水、挑选或不挑选、装盒或不装盒、加水或不加水、速冻、去盒或不去盒、包装而成的非即食速冻蔬菜。

按原料不同可分为以下几类：速冻芥菜块、速冻芥菜碎、速冻芥菜、速冻玉米粒、速冻玉米棒、速冻玉米段、速冻上海青、速冻毛豆、速冻毛豆仁、速冻青豌豆、速冻胡萝卜丁、速冻雪里红、速冻茴香碎。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芥菜、玉米（甜玉米、糯玉米）、上海青、毛豆、胡萝卜、雪里红、青豌豆、茴香苗应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽、气、滋味，并符合 GB 2762 和 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	速冻叶类蔬菜（芥菜、上海青、茴香苗、雪里红） ≤	GB 5009.12
	速冻豆类蔬菜（毛豆、毛豆仁、青豌豆） ≤	
	速冻其他类蔬菜 ≤	
	0.25	
	0.18	
	0.08	

镉（以 Cd 计），mg/kg	速冻叶类蔬菜（芥菜、上海青、茴香苗、雪里红）	≤	0.2	GB 5009.15
	速冻豆类蔬菜（毛豆、毛豆仁、青豌豆）、速冻块根块茎类蔬菜（胡萝卜）	≤	0.1	
	速冻其他类蔬菜	≤	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
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：检测甲基汞的产品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。				

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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

出厂检验检验项目：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的芥菜、玉米（甜玉米、糯玉米）、上海青、毛豆、青豌豆、胡萝卜、雪里红、茴香苗中的一种为原料，经预处理【挑选、去杂、脱皮或不脱皮（玉米扒皮）、脱粒或不脱粒】、清洗、漂烫（或杀青）、切制或不切制、自然降温、冰池降温、沥水或不沥水、挑选或不挑选、装盒或不装盒、加水或不加水、速冻、去盒或不去盒、包装而成的非即食速冻蔬菜。

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。

H N

南阳市达宏食品有限公司

Q B