

Q/DSY

四川德顺源食品有限公司企业标准

Q/DSY 0005S-2025

速冻蔬菜

2025-04-16 日发布

2025-05-15 日实施

四川德顺源食品有限公司

发布





前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 定义 2

4 技术要求 2

5 检验规则 4

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5



根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写，起草了《速冻蔬菜》的标准。

本标准由四川德顺源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏辉、唐宁、唐连华、老布加林、王新、阿苦乌佳。



1 范围

本标准规定了速冻蔬菜的定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于速冻蔬菜。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷和无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30762 主要竹笋质量分级
- LS/T 3106 马铃薯
- NY/T 962 花椰菜
- NY/T 583 结球甘蓝
- NY/T 523 甜玉米
- NY/T 3270 黄秋葵等级规格
- NY/T 1993 大豆等级规格
- NY/T 1791 大蒜等级规格
- SB/T 10332 大白菜

NY/T 1065 山药等级规格
NY/T 1071 洋葱
NY/T 940 番茄等级规格
NY/T 493 胡萝卜
NY/T 578 黄瓜
NY/T 580 芹菜
NY/T 581 茄子
NY/T 760 芦笋
NY/T 777 冬瓜
NY/T 963 苦瓜
NY/T 964 菠菜
NY/T 965 豇豆
NY/T 1267 萝卜
NY/T 1583 莲藕
NY/T 582 茼蒿
GB/T 10460 豌豆
NY/T 2376 农产品等级规格姜
NY/T 944 辣椒等级规格
NY/T 1324 芥菜类蔬菜
GB 7949 黄花菜
NY/T 1837 西葫芦等级规格
NY/T 579 韭菜
NY/T 1049 绿色食品 薯芋类蔬菜
NY/T 2642 甘薯等级规格

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 定义

速冻蔬菜

以新鲜蔬菜或经杀菌、清洗、修正切分等处理后的蔬菜（黄秋葵、菠菜、花椰菜、胡萝卜、番茄、黄瓜、甜玉米、青菜、萝卜、山药、大白菜、苦瓜、南瓜、冬瓜、茄子、茼蒿、豇豆、豌豆、大豆、毛豆、莲藕、土豆、竹笋、蒜薹、芦笋、藠头、芹菜、辣椒、姜、大蒜、葱、香菜、芥菜、雪里蕻、蕨菜、薇菜、黄花菜、结球甘蓝、洋葱、西葫芦、韭菜、芋头、紫薯、红薯）中的一种或多种为原料，经预处理、清洗、整形、杀菌、烫漂或不烫漂、杀菌或不杀菌、辅以（或不辅）食用盐、调制或不调制、速冻、金探、包装而成的速冻蔬菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜或经杀菌、清洗、修正切分等处理后的蔬菜（黄秋葵、菠菜、花椰菜、胡萝卜、番茄、黄瓜、甜玉米、青菜、萝卜、山药、大白菜、苦瓜、南瓜、冬瓜、茄子、茼蒿、豇豆、豌豆、大豆、毛豆、莲藕、土豆、竹笋、蒜薹、芦笋、藠头、芹菜、辣椒、姜、大蒜、葱、香菜、芥菜、雪里蕻、蕨菜、薇菜、黄花菜、结球甘蓝、洋葱、西葫芦、韭菜、芋头、紫薯、红薯等）应无腐烂、无虫

蛀，无肉眼可见外来杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 竹笋应符合GB/T 30762 的规定。

4.1.3 马铃薯（土豆、洋芋）应符合 LS/T 3106 的规定。

4.1.4 花椰菜应符合NY/T 962 的规定。

4.1.5 结球甘蓝应符合NY/T 583 的规定。

4.1.6 甜玉米应符合NY/T 523 的规定。

4.1.7 黄秋葵应符合NY/T 3270 的规定。

4.1.8 大豆应符合NY/T 1993 的规定。

4.1.9 大蒜应符合NY/T 1791 的规定。

4.1.10 山药应符合NY/T 1065 的规定。

4.1.11 大白菜应符合SB/T 10332 的规定。

4.1.12 洋葱应符合NY/T 1071 的规定。

4.1.13 番茄应符合NY/T 940 的规定。

4.1.14 胡萝卜应符合NY/T 493 的规定。

4.1.15 黄瓜应符合NY/T 578 的规定。

4.1.16 芹菜应符合NY/T 580 的规定。

4.1.17 茄子应符合NY/T 581 的规定。

4.1.18 芦笋应符合NY/T 760 的规定。

4.1.19 冬瓜应符合NY/T 963 的规定。

4.1.19 苦瓜应符合NY/T 777 的规定。

4.1.20 菠菜应符合NY/T 964 的规定。

4.1.21 豇豆应符合NY/T 965 的规定。

4.1.22 萝卜应符合NY/T 1267 的规定。

4.1.23 莲藕应符合NY/T 1583 的规定。

4.1.24 茼蒿应符合NY/T 582 的规定。

4.1.25 豌豆应符合GB/T 10460 的规定。

4.1.26 姜应符合 NY/T 2376 的规定。

4.1.27 辣椒应符合 NY/T 944 的规定。

4.1.28 芥菜应符合NY/T 1324 的规定。

4.1.29 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。

4.1.30 西葫芦应符合 NY/T 1837 的规定。

4.1.31 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。

4.1.32 芋头应符合 NY/T 1049 的规定。

4.1.33 甘薯应符合 NY/T 2642 的规定。

4.1.34 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.1.35 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

4.1.36 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	具有该产品固有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在充足的自然光线下，观察其色泽、组织形态/性状，检查有无杂质，解冻以后嗅其气味、尝其滋味。
组织形态/性状	具有该产品固有的形态/性状	
滋味、气味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5 GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.28 GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.05 0.2 0.1 0.2 GB 5009.15
蔬菜(叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外)		
叶菜蔬菜		
豆类蔬菜、块根块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）		
芹菜、黄花菜		
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/T 5009.11

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数（CFU/g）	≤ 100000	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g）	≤ 100	GB 4789.3
霉菌（CF/g）	≤ 100	GB 4789.15

4.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	0	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

食品生产许可



4.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品添加剂名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量及允许短缺量

按《国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、微生物指标、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项为本标准 4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、4.4（微生物指标）、4.5（致病菌限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格判为该批产品合格，如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签符合 GB 7718、GB 28050 国家质检总局[2009]第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输产品的冷冻箱体温度低于-18℃。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、无异味的低于-18℃的冷冻库中，食品贮存时应留有一定间隙，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，-18℃条件下保质期保质期以产品包装标签标识的保质期执行。
