

CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

速冻蔬菜标准

CXS 320-2015

2015 年通过。2017 年修订。

本标准将取代以下单项标准：

速冻胡萝卜法典标准（CXS 140-1983）

速冻玉米棒法典标准（CXS 133-1981）

速冻韭葱法典标准（CXS 104-1981）

速冻整粒玉米法典标准（CXS 132-1981）

速冻青花菜法典标准（CXS 10-1981）

速冻抱子甘蓝法典标准（CXS 112-1981）

速冻白花菜法典标准（CXS 111-1981）

速冻炸薯条法典标准（CXS 114-1981）

速冻菜豆和黄荚菜豆法典标准（CXS 113-1981）

速冻豌豆法典标准（CXS 41-1981）

速冻菠菜法典标准（CXS 77-1981）

1. 适用范围

本标准适用于下文第 2 条和相关附件中所述未经深加工供直接食用的速冻蔬菜，包括供应给餐饮业的速冻蔬菜，但必要时可按规格分级或重新包装。本标准不适用于标识用于深加工或其他工业用途的产品。

2. 描述

2.1 产品定义

速冻蔬菜指：

- (1) 由达到适当成熟度可用于加工的基本完好、新鲜（成熟加工豌豆除外）或冷冻的蔬菜（如相关附录所述）制作的产品。产品应保留全部基本特性，但可根据最终产品需要对其进行清洗或适当制备。根据产品类型需要，也可对其进行清洗、去皮、分级、切割、漂烫/酶灭活等处理。
- (2) 经速冻过程¹处理、在冷链所有各环节中温度保持在-18摄氏度或以下的蔬菜制品，可允许有一定温差。

2.2 过程定义

速冻蔬菜需经适当设备冷冻，并满足下文及相关附件中列出的条件。冷冻过程应迅速通过最大冰结晶生成区间。速冻过程只有在产品热稳定后热中心温度达到或低于-18 摄氏度时方可视为完成。可允许在控温条件下对速冻产品采用重新包装的公认做法。

2.3 处理操作

产品处理应确保在最终销售前的运输、储存和配送过程中以及在最终销售过程中保持产品质量。建议在储存、运输、配送和零售过程中，产品处理应遵守《速冻食品加工和处理操作规范》（CAC/RCP 8-1976）。

2.4 类型

除相关附件中界定的类型外，还允许第 2.4.1 条规定的任何其他类型。

注：速冻蔬菜可以是“单冻型”，即个体之间（单体速冻蔬菜）没有出现会导致在冷冻状态下无法轻易分开的粘连或结块现象。

2.4.1 其他类型

允许制成各附件所述产品之外的任何其他类型，但前提是该产品：

- (1) 与本标准规定的其他类型有着显著差别；
- (2) 满足本标准的所有相关要求，包括有关缺陷限量的相关规定以及适用于与计划按本条规定提供的任何类型最相似的其他任何要求；
- (3) 在标签上应详细说明，以免使消费者产生困惑或误导消费者。

¹ 尽可能迅速通过最大冰结晶温度区间的过程（CXC 8-1976）。

3. 基本成分和质量要素

3.1 构成

3.1.1 基本成分

第 2 条描述的蔬菜，具体规定见相应附件。

3.1.2 可选成分

遵守相应附件中的相关规定。

3.2 质量标准（要素）

3.2.1 一般要求

除相应附件中的规定之外，速冻蔬菜还应：

- 具有较为一致的品种颜色特点；
- 完整、干净，无沙土、砂砾或其他杂质；
- 无有害生物及其造成的损伤；
- 在考虑到第 3.1 条中提及的所有添加成分后，味道、气味正常。

3.2.1.1 样品量：各产品的样品量见相应附件。

3.2.2 分析特定

分析特点应遵守相应附件中的规定。

3.2.3 缺陷定义

遵守相应附件中的相关规定。

3.2.4 缺陷及允许量

速冻蔬菜应基本没有缺陷。出现某些常见缺陷的产品数量不应超过相应附件中规定的允许量。

3.3 次品分类

不符合第 3.2 条和相应附件中规定（基于样品平均值的除外）的一项或多项适用质量要求的产品应视为“次品”。

3.4 批次验收

如一批产品中按第 3.3 条和相应附件定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

对采用样品平均值评价的要素，只有在平均值满足具体的允许量规定且单个样本没有超限过多，该批次才被视为合格。

4. 食品添加剂

只有列入相应附件的食品添加剂类别才具有技术合理性，可用于本标准所涉产品。在各添加剂类别中，只有列入相应附件或在相应附件中提及的食品添加剂才可使用，并仅能用于限定范围内明确规定的功能。

5. 加工助剂

本标准所涉产品中使用的加工助剂应符合《加工助剂物质使用指南》（CXG 75-2010）。

6. 污染物

6.1 本标准所涉产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）中最大限量值的规定。

6.2 本标准所涉产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量规定。

7. 卫生

7.1 建议本标准规定所涉产品在制备和处理过程中应遵循《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）、《速冻食品加工和处理操作规范》（CXC 8-1976）、《新鲜水果蔬菜卫生操作规范》（CXC 53-2003）及其他相关法典卫生操作规程和操作规范中的相关规定。

7.2 本产品应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CXG 21-1997）制定的微生物标准。

8. 重量和计量

8.1 净重

本标准规定所涉产品应按照《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）标示产品重量。

根据特定附件进行包冰处理的蔬菜应注明不包括包冰在内的食物净重。²

8.1.1 “次品”分类

未能达到标签所示净重的产品应被视为“次品”。

8.1.2 批次验收

如一批产品中按第 7.1.1 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为符合第 7.1 条的要求。

² 包冰。对速冻产品喷洒或将速冻产品浸入饮用水，或酌情使用含有许可成分和添加剂的饮用水，从而在表面结冰形成保护层。

用于包冰或制备包冰溶液的水应满足饮用水质量标准。饮用水为适于人类食用的淡水。饮用水标准不得低于《世界卫生组织饮用水质量指南》中的标准。

9. 标签

9.1 本标准规定所涉产品应按照《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）加贴标签。另外，以下具体规定也适用：

9.2 产品名称

9.2.1 产品名称应为相应附件中确定的名称。

9.2.2 标签上还应标明“速冻”，除非有些国家习惯用“冷冻”³来描述按照本标准第 2.2 条规定加工的产品，此时可标注“冷冻”。速冻过程类型可在标签上注明。

9.2.3 如某些成分的添加导致食品具有独特味道，则应酌情在产品名称后加注“含有 X”。

9.2.4 类型

9.2.4.1 类型 – 相应附件规定的具体类型（切法/描述/品相）应在标签上与产品名称一起或在紧邻产品名称处标明。

9.2.4.2 其他类型 – 如蔬菜按照其他类型规定（第 2.4.1 条）生产，则标签上应与产品名称一起或在紧邻产品名称处加注相应的文字或短语，以免误导消费者或使消费者产生困惑。

9.2.5 如蔬菜按规格分类，则相应附件中定义的规格可与产品名称一起或在紧邻产品名称处注明。

9.3 非零售容器的标签

有关非零售容器的信息应在容器上标注或在附带文件中说明，但产品名称、批号、制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址以及储存说明应标在容器上。批号、制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址也可由一个识别标识代替，前提是这个标识可以清楚识别，并随附文件。

10. 包装

速冻蔬菜使用的包装应遵守《速冻食品加工和处理操作规范》（CXC 8-1976）的相关规定。

11. 分析和抽样方法

检验是否符合本标准时，应采用《分析和抽样推荐方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和抽样方法。

³ 在部分英语国家，“冷冻”和“速冻”可以互换使用。

有关胡萝卜的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻胡萝卜为新鲜、干净、完整的胡萝卜品种（栽培品种）根茎制成，符合胡萝卜种属（*Daucus carota* L.）特点，叶片、绿顶、皮和次生根均已去除，经过清洗，可漂烫或不漂烫。

1.2 品相

1.2.2 类型：

- (a) **整根：**
 - (i) **圆锥形和圆柱形：**处理后仍大体保持整根形状的胡萝卜。按纵轴适当角度测量的最大周长处的最大直径不得超过50毫米。最大和最小胡萝卜的直径差不得超过4:1。
 - (ii) **球形：**完全成熟的球形胡萝卜，在任意角度的最大直径不应超过45毫米。
- (b) **手指胡萝卜：**圆柱形胡萝卜，包括横切产品，长度不小于30毫米（末端碎片除外）。
- (c) **切半：**纵向切成大体相当的两半的胡萝卜。
- (d) **四等分：**纵向切成大体相当的四份的胡萝卜。
- (e) **纵切片：**将胡萝卜纵向切成光滑或波纹状的4等份或更多份，每份大小基本相当。每份切片不短于20毫米，最厚处厚度不得小于5毫米。
- (f) **条或丝：**胡萝卜纵向切成光滑或波纹状条形。横切面不得超过9.5毫米（在横切面最长处测量）。
- (g) **扁片或圆片：**以相对纵轴的适当角度将胡萝卜切成光滑或波纹状圆片，厚度在2毫米到10毫米之间，最大直径为50毫米。
- (h) **不规则片：**胡萝卜横向切成10-30毫米厚的小段，或先纵向切半，然后横切为形状大小不等的小块，小块应大于圆片或长方丁。
- (i) **正方丁：**胡萝卜切成边长不超过12.5毫米的正方丁
- (j) **长方丁：**胡萝卜切成形状一致的丁状，横截面为方形，长边约为短边边长的两倍 – 最短边长不超过12.5毫米。

1.2.3 大小规格

- (a) 整根或手指型速冻胡萝卜可按大小分级，也可不分级。
- (b) 如按大小分级，则第1.2.2 (a) 条规定的类型应符合以下三种尺寸规格中的一种。
- (c) 直径应根据下表在最大周长横切面处测量。如使用其他尺寸或尺寸规格，则应在销售包装上注明。

表1 – 大小规格

尺寸规格	直径
圆柱形胡萝卜规格	
(a) 小	6 – 23 毫米
(b) 中	23 – 27 毫米
(c) 大	大于27毫米
圆锥形胡萝卜规格	
(a) 小	10 – 30 毫米
(b) 中	30 - 36 毫米
(c) 大	大于36毫米
球形胡萝卜规格	
(a) 特小	小于18毫米
(b) 小	18 - 22 毫米
(c) 中	22 - 27 毫米
(d) 大	27 - 35 毫米
(e) 特大	大于35毫米

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

第1条描述的胡萝卜。

2.1.2 可选成分

- (a) 盐（氯化钠），见《食盐标准》（CXS 150-1985）；
- (b) 糖，见《食糖标准》（CXS 212-1999）；
- (c) 香草和香料，见以下相关法典标准：香料和厨用香草；蔬菜或香草高汤或汁液；一种或多种蔬菜组成的配菜（如生菜，洋葱；青椒或红椒片，或两者混合），配菜不得超过沥水后蔬菜总量的10% m/m。

2.2 质量要素

2.2.1 一般要求

速冻胡萝卜应无不适合食用的硬质部分；在视觉缺陷容许度范围内，应确保：

- (a) 无畸形（仅针对整根或手指胡萝卜）；
- (b) 基本无瑕疵；
- (c) 基本无机械损伤（仅针对整根或手指胡萝卜）；

- (d) 基本无绿顶；
- (e) 基本无其他蔬菜材料¹；
- (f) 基本无未去皮部分。

2.2.2 分析特点

按总体产品测量的矿物杂质不得超过 0.1% m/m。

2.2.3 视觉缺陷定义

缺陷	定义
(a) 其他蔬菜材料	不属于成熟胡萝卜根茎的无害蔬菜材料。
(b) 畸形	出现分叉、扭曲或其他异形，明显不同于产品品貌的单位（类型：整根和手指）。未按规定类型规格加工的单位（不规则小片除外）。
(c) 明显瑕疵	受到疾病、虫害、去顶不够或物理因素影响而在表面出现一处或多处黑色、深褐色和其他明显变色部位的单位，单处面积或总面积超过直径为6毫米的圆形，明显不同于产品品貌。
(d) 瑕疵	<ul style="list-style-type: none"> - 受到疾病、虫害、去顶不够或物理因素影响而在表面出现一处或多处黑色、深褐色和其他明显变色部位的单位，单处面积或总面积超过直径为3毫米的圆形，但小于直径为6毫米的圆形。 - 其他能够引起注意但并未明显不同于产品品貌的变色类型。
(e) 未去皮	明显未去皮部分面积大于直径为6毫米圆形的单位。
(f) 受损	受到挤压或破碎的单位。
(g) 破裂	超过3毫米宽的裂缝，或明显不同于产品品貌的其他缝隙（类型：整根、手指和切片）。
(h) 色绿	<ul style="list-style-type: none"> - 由上至下出现绿色或在顶部出现绿色环形的单位（整根和手指）。 - 呈现绿色的单位（其他类型）。
(i) 碎片	<ul style="list-style-type: none"> - “整根，圆锥形或圆柱形”、“手指”、“切半”、“四等分”和“条或丝”类型中长度不超过25毫米的单位。 - 其他类型中体积小于标准产品1/3的单位。
(j) 纤维化	胡萝卜芯口感不嫩，呈现较硬的纤维质地；内芯很容易跟外部果肉分开。

2.2.4 最小样品单位

用于评估类型、尺寸和其他视觉缺陷的最小样品单位应为：

(a) 其他蔬菜材料和碎片	1,000克
(b) 整根、手指、切半、四等分	25个单位
(c) 正方丁、长方丁、条或丝、片或圆片、纵切片、不规则片状	400克

¹ 第 2.1.2 条中提及的材料除外。

2.2.5 缺陷及允许量

整根胡萝卜产品中不合格产品的重量允许量为10%，所有其他类型的允许量为20%。如已按大小分级，则合乎标称规格的胡萝卜不应少于80%。

如为“单冻型”产品，则在冷冻状态下不易分开的粘连产品允许量为10%（m/m）。

按照第2.2.4条规定的最小样品单位确定的允许量，根据本条中的表格对视觉缺陷进行评分。

表1 - 整根、手指、切半和四等分类型

缺陷	数量占比 (百分比)	重量占比 (百分比)
(a) 畸形	3	-
(b) 明显瑕疵和未去皮部分	4	-
(c) 瑕疵	10	-
(d) 受损和破裂	4	-
(e) 碎片	-	15
(f) 色绿	12	-
(g) 其他蔬菜材料每千克不超过2片或1克	-	-
(h) 纤维化	1	

总体最大允许量：数量的22%

表2 - 圆片、纵切片、正方丁、长方丁、条、不规则片

缺陷	重量占比 (百分比)	
	圆片、 纵切片	正方丁、长方丁、 条、不规则片
(a) 畸形	6	-
(b) 明显瑕疵和未去皮部分	4	5
(c) 瑕疵	10	12
(d) 受损和破裂	4	10
(e) 碎片	15	20
(f) 色绿	12	-
(g) 其他蔬菜材料每千克不超过2片或1克	-	-
(h) 纤维化	1	1

总体最大允许量：正方丁、长方丁、条和不规则片状产品重量的20%，圆片、纵切片重量的25%。

2.3 “次品”分类

不符合第 2.2.1 条和第 2.2.5 条规定的质量要求的所有最小样品单位均应视为“次品”。

2.4 批次验收

如一批产品中按第 2.3 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

在执行验收程序时，根据第 2.3 条规定确定的每件“次品”都要按照相关特点单独处理。

3. 食品添加剂

禁止使用。

4. 标签

4.1 产品名称

4.1.1 产品名称应包含“胡萝卜”字样。

4.1.2 关于类型说明，“整根”和“手指”胡萝卜在具有相关习惯的国家中可统称为“胡萝卜”。

4.1.3 关于尺寸说明，符合“小型”尺寸要求的胡萝卜在允许相关做法的国家中可称为“迷你”胡萝卜。

4.1.4 如使用未纳入本标准的其他尺寸或尺寸规格，则应在销售包装上注明。

有关玉米棒的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻玉米棒为新鲜、清洁、完好且充分成熟的整根玉米或玉米段，符合甜玉米品种（*Zea mays* L. convar *saccharata* Koern）的特点，产品经过修剪（“整根”类型除外），去苞叶和花丝，经过分类和清洗，并充分漂烫，确保正常销售过程中的颜色和味道稳定性。

玉米棒可包括以下类型：

- (a) **特甜玉米** - 玉米粒天然糖分较高，且/或口感较脆（可以是黄色、白色或两色混杂）。此类品种颜色略深，部分品种与传统甜玉米相比果皮（玉米粒的外皮）较硬。
- (b) **甜玉米** - 甜玉米粒经过不同的成熟阶段将糖转化为淀粉，包括乳状、奶油状，最后为面团状。

1.2 品相

1.2.1 类型

- (a) **整根玉米** - 完整的整穗玉米，可带小部分茎秆。
- (b) **经修剪的整根玉米** - 去除两端后的整穗玉米。
- (c) **切段玉米** - 将修剪后的整穗玉米横切为数段。

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

第 1 条描述的玉米。

2.1.2 可选成分

- (a) 糖，见《食糖标准》（CXS 212-1999）；
- (b) 盐（氯化钠），见《食盐标准》（CXS 150-1985）；
- (c) 香料、调味料、黄油、食用油、特种酱料、调味剂，见相关法典标准；
- (d) 其他适当的蔬菜。

2.2 质量要素

2.2.1 一般要求

就视觉缺陷允许量而言，速冻玉米棒应：

- (a) 基本为一致的白色至奶黄色（金色）至深黄色；杂色品种除外；
- (b) 较嫩，发育充分；

- (c) 大小基本一致；
- (d) 基本无瑕疵或机械损伤；
- (e) 基本无修剪不当的单位（整根玉米棒除外）；
- (f) 基本无其他蔬菜材料。

2.2.2 视觉缺陷定义

- (a) 一致的白色、奶黄色（金色）至深黄色 – 指一穗玉米上的所有颗粒均为同一颜色，一个样品单位中的不同单位均为同一颜色。
 - (i) **轻微差异** - 存在一定色差，只对外观造成轻微影响。
 - (ii) **显著差异** - 不同颗粒和/或耳穗之间颜色差异显著，影响外观。

颜色一致性不适用于杂色品种。

- (b) 大小一致 - 在整根和经修剪的整根玉米中，样品单位中最长与最短耳穗长度差异不得超过50毫米；切段玉米中，长度差异不得超过20毫米，且最大单位的最大直径与最小单位的最大直径之差不得超过15毫米。
 - (i) **轻微** - 超出其中一条限制标准（长度或直径）5毫米之内=缺陷评分为1；
 - (ii) **显著** - 超出两条限制标准5毫米之内=缺陷评分为2；
 - (iii) **严重** - 超出一条或两条限制标准5毫米以上=缺陷评分为4。
- (c) 发育良好 - 颗粒行列分明，成对称分布，掉粒或瘪粒未对行列造成严重影响。整根玉米中可有部分瘪粒或发育不良的颗粒。
 - (i) **轻微** - 外观受到不规则颗粒排列影响 = 缺陷评分为1；
 - (ii) **显著** - 掉粒或瘪粒数量在10%到15%之间 = 缺陷评分为2；
 - (iii) **严重** - 掉粒或瘪粒数量超过15% = 缺陷评分为4。
- (d) 针对“整根玉米” - 耳穗上萎缩或发育不良部位的长度应参照以下标准：
 - (i) **轻微** - 20到25毫米之间 = 缺陷评分为1；
 - (ii) **显著** - 25到30毫米之间 = 缺陷评分为2；
 - (iii) **严重** - 超过30毫米 = 缺陷评分为4。
- (e) 瑕疵或机械损伤
 - (i) **瑕疵** - 受病害或虫害影响导致颗粒变色的产品。
 - (ii) **机械损伤** - 颗粒受切割或压碎影响的产品。产品末端因切割受损的颗粒不应视为机械损伤。
 - **轻微** - 轻微受损颗粒数量在5%到10%之间，但严重瑕疵或受损颗粒数量不超过颗粒总数的0.5% = 缺陷评分为1；
 - **显著** - 轻微受损颗粒数量在10%到15%之间，但严重瑕疵或受损颗粒数量不超过颗粒总数的1% = 缺陷评分为2；
 - **严重** - 轻微受损颗粒数量超过15%，或严重瑕疵或受损颗粒数量超过颗粒总数的1% = 缺陷评分为4。
- (f) 修剪不当是指：(i) 耳穗或切段玉米底部仍残留小部分茎秆，且(ii) 耳穗或切段玉米顶部去除过少，耳穗上仍留有发育不良的颗粒。“整根玉米”不去除顶部，底部可保留不超过15毫米的茎秆，此种情况不应视为缺陷。

- **轻微** – 底部或顶部多余部分不超过6毫米 = 缺陷评分为1；
- **显著** – 底部或顶部多余部分在6到12毫米之间 = 缺陷评分为2；
- **严重** – 底部或顶部多余部分超过12毫米 = 缺陷评分为4。

(g) 其他蔬菜材料

- (i) **苞叶** – 指外层包衣，为玉米耳穗的组成部分，在加工过程中剥离。
- (ii) **花丝** – 是玉米耳穗的组成部分，为粗线状丝。花丝在苞叶之下，紧贴玉米颗粒（玉米棒）。玉米花丝通常在加工过程中去除。花丝总长在相关产品长度两倍以内为正常，不属缺陷。
- **轻微** - 花丝总长为产品单位长度的2-6倍 = 缺陷评分为1；
 - **轻微** - 苞叶总面积不超过2平方厘米 = 缺陷评分为1；
 - **显著** - 花丝总长为产品单位长度的6倍以上，或苞叶总面积超过2平方厘米 = 缺陷评分为2。

2.2.3 最小样品单位¹

各类产品的最小样品单位应为：

- (a) 整根和经修剪的整根玉米 4穗
- (b) 玉米段 8段

2.2.4 缺陷及允许量

按照第 2.2.4 条确定的最小样品单位，根据表 1 对视觉缺陷进行评分。合计允许量中允许的最大缺陷数在“轻微”、“显著”和“严重”类别以及各类别的“合计”项中分别注明。

表1 - 所有类别的缺陷允许量

缺陷	计量单位	缺陷类别			
		轻微	显著	严重	合计
(a) 单色品种的颗粒色差	单穗	1	2	-	-
(i) 轻微					
(ii) 显著					
(b) 色差（穗）	最小样品单位	1	2	-	-
(i) 轻微					
(ii) 显著					
(c) 大小差异超出规定范围（最小样品单位）		1	2或4	-	-
(d) 发育不良	单穗	1	2	4	-
(e) 瑕疵或受损	单穗	1	2	4	-
(f) 修剪不当	单穗	1	2	4	-
(g) 其他蔬菜材料	最小样品单位	1	2	-	-
合计允许量		21	6	4	21

¹ “最小样品单位”：该术语不得与产品单位混淆，产品单位指整根玉米或修剪后的整根或切段玉米。

2.6 “次品”分类

不符合第 1.2.1 条、第 2.1.1 条、第 2.1.2 条、第 2.2.1 条和第 2.2.4 条中规定的质量要求的所有最小样品单位均应视为“次品”。

2.7 批次验收

如一批产品中按第 2.6 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

在执行验收程序时，根据第 2.1.1 条、第 2.1.2 条、第 2.2.1 条和第 2.2.4 条规定确定的每件“次品”都要按照相关特点单独处理。

3. 食品添加剂

禁止使用。

4. 标签

4.1 产品名称

4.1.1 产品名称应包含“玉米棒”字样。

4.1.2 此外，针对“整根”和“经修剪的整根”玉米，应与产品名称一起或在紧邻产品名称处清楚注明包装内的单位数量。

有关韭葱的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻韭葱由新鲜、清洁、完好的韭葱植物可食用部分制成，符合韭葱 (*Allium porrum* L.) 品种特点，经过修剪、清洗，也可漂烫，确保正常销售过程中的颜色和味道稳定性。

1.2 品相

1.2.1 类型

- (a) **整根韭葱** – 去除根部和老叶片的整根韭葱。
- (b) **韭葱** – 整根韭葱的一部分，长度符合包装的最长长度，但不短于70毫米。
- (c) **韭葱段** – 将整根韭葱从垂直于纵轴的角度切段，长度在30-70毫米之间。
- (d) **韭葱小段** – 将整根韭葱从垂直于纵轴的角度切段，长度在10-30毫米之间。
- (e) **韭葱末** – 整根韭葱切碎，原始结构几乎完全破坏，每“单位”的长度通常小于15毫米。

1.2.3 颜色

韭葱可为白色；绿色叶片或部分叶片不超过 10% m/m。

1.2.4 大小规格

- (a) 整根韭葱或韭葱可按大小分级，也可不分级；
- (b) 在颈部膨起处之上以垂直于纵轴的角度测量，整根韭葱和韭葱的最小直径不应小于10毫米；
- (c) 如按大小分级，则在颈部膨起处之上以垂直于纵轴的角度测量，同一包装内韭葱的最大和最小直径之差不得超过10毫米。

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

第 1.1 条描述的韭葱。

2.1.2 可选成分

- (a) 盐（氯化钠），见《食盐标准》（CXS 150-1985）；
- (b) 香料及香草等佐料，见相关的香料和厨用香草法典标准。

2.2 质量要素

2.2.1 一般要求

速冻韭葱应具有相似的品种特点，无不适合食用的硬质部分；在视觉缺陷容许度范围内，应确保：

- (a) 无黄叶和/或发黄叶片；
- (b) 基本无染色、变色或虫害等损伤；
- (c) 基本无其他蔬菜材料；
- (d) 经过适当修剪；
- (e) 基本无脱落的叶片（仅针对整棵韭菜）；
- (f) 基本无“穗头”等硬物。

2.2.2 分析特点

矿物杂质 – 不超过整个产品的 0.1% m/m。

2.2.3 视觉缺陷定义

(a) 变色	- 产品出现变色，对外观造成实际影响。
(i) 轻微	- 变色处为浅色。单处或合计变色面积为4平方厘米 =缺陷评分为1； 或最大长度小于20毫米。
(ii) 显著	- 变色处为深色。单处或合计变色面积为4平方厘米 =缺陷评分为1； 或最大长度大于20毫米。
(b) 受损	- 受到瑕疵、染色或虫害影响的叶片或叶片部位。
(c) 其他蔬菜材料	- 非韭葱无害蔬菜材料，每平方厘米。
(d) 根茎	- 附着或不附着于韭葱之上的每丛根茎。
(e) 部分根茎	- 附着或不附着于韭葱之上的部分根茎。
(f) 修剪不当	- 白色或浅绿色部分在总产品中不超过1/3。
	- 如品相为“白色”（第1.2.3条），则绿叶部分不超过10% m/m。 - 部分穗头。
(g) 脱落叶片	- 从茎秆上脱落的叶片或部分叶片（仅针对整棵韭葱）。

2.2.4 最小样品量

用于检查和评估视觉缺陷的最小样品量应为：

类型	最小样品量
(a) 整根韭葱	20 根
(b) 韭葱、韭葱段	500 克
(c) 韭葱小段	300 克
(d) 韭葱末	300 克

2.2.5 检测方法

为检查和计算视觉缺陷，要将标准样品（见最小样品量）置于深盘的水中，一根根分离茎秆或叶片部分。

2.2.6 缺陷及允许量

如已按大小分级，则合乎标称规格的整根韭葱不应少于 80%。

按照第 2.2.4 条规定的最小样品量确定的允许量，根据本条中的表格对视觉缺陷进行评分。合计允许量中允许的最大缺陷数在“轻微”和“显著”类别以及各类别的“合计”项中分别注明。

表1 - 整根韭葱

缺陷	缺陷类别		
	轻微	显著	合计
(a) 变色			
(i) 轻微	2		
(ii) 显著		2	
(b) 受损		2	
(c) 其他蔬菜材料	1		
(d) 根茎		2	
(e) 部分根茎	1		
(f) 修剪不当		2	
(g) 脱落叶片	1		
合计允许量	8	6	10

(样品量20根)

表2 - 韭葱、韭葱段、韭葱小段和韭葱末

缺陷	缺陷类别		
	轻微	显著	合计
(a) 变色			
- 轻微	2		
- 显著		2	
(b) 受损		2	
(c) 其他蔬菜材料	1		
(d) 根茎		2	
(e) 部分根茎	1		
(f) 修剪不当		2	

最小样品量500克（韭葱和韭葱段）

最小样品量300克（韭葱小段和韭葱末）

合计允许量	轻微	显著	合计
(a) 韭葱和韭葱段	10	10	12
(b) 韭葱小段和韭葱末	5	6	6

2.3 “次品”分类

不符合第 2.2.1 条、第 2.2.2 条和第 2.2.6 条中规定的质量要求的所有最小样品单位均应视为“次品”。

2.4 批次验收

如一批产品中按第 2.3 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

在执行验收程序时，根据第2.3条规定确定的每件“次品”都要按照相关特点单独处理。

3. 食品添加剂

禁止使用。

4. 标签

4.1 产品名称

4.1.1 产品名称应包含“韭葱”字样。

4.1.2 大小规格

如使用有关整棵韭葱大小规格的字样，则应：

- (a) 辅以有关韭葱最大直径范围的标注（以毫米计），或在采用英制单位的国家中以英尺标注；
- (b) 采用零售国标注大小规格时的习惯做法。

有关整粒玉米的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻整粒玉米为新鲜、清洁、完整饱满的甜玉米粒制成，为甜玉米属（*Zea mays* L. convar. *saccharata* Koern）黄色或白色品种，去除苞叶和花丝；经过分拣、修剪和清洗；从玉米棒上脱粒前或脱粒后经过充分漂烫，确保正常销售过程中的颜色和味道稳定性。

整粒玉米可包括以下类型：

- (a) **特甜玉米** – 玉米粒具有品种特有的较高天然糖分，且/或口感较脆（可以是黄色、白色或两色混杂）。此类品种颜色略深，部分品种与传统甜玉米相比果皮（玉米粒的外皮）较硬。
- (b) **甜玉米** - 甜玉米粒经过不同的成熟阶段将糖转化为淀粉，包括乳状、奶油状，最后为面团状。

1.2 品相

1.2.1 颜色

- (a) 黄色；
- (b) 白色；
- (c) “其他” – 颜色取决于品种特点。

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

第 1 条描述的玉米。

2.1.2 可选成分

青红椒片或两者混合等配菜，可为甜椒、辣椒或干制产品。其他蔬菜可用作配菜。配菜不超过最终产品的 5% m/m。

2.2 质量要素

2.2.1 一般要求

速冻整粒玉米应：

- (a) 具有相似的品种特点；
- (b) 颜色基本一致，可以略暗；
- (c) 在考虑到添加的可选成分后，烹制前后无异常味道或气味；
- (d) 较嫩，发育充分；
- (e) 基本无脱落表皮；

视觉缺陷方面的容许度应为：

- (f) 基本无粗糙、压碎、破碎颗粒；
- (g) 基本无破损或瑕疵颗粒；
- (h) 基本无玉米芯、苞叶或花丝碎屑；
- (i) 不含任何无害的其他蔬菜材料；
- (j) 基本无未脱净颗粒。

2.2.2 视觉缺陷定义

- (a) **损伤或瑕疵** - 指颗粒受到虫害影响或因变色、病害、机械损伤或其他方式损坏，影响外观或口感。此类缺陷可视外观受影响程度进一步分为“轻微”、“显著”或“严重”。
 - (i) **轻微** - 仅对颗粒产生较小影响的损伤或瑕疵。
 - (ii) **显著** - 较为明显且对颗粒产生实质性影响的损伤或瑕疵。
 - (iii) **严重** - 非常明显的损伤或瑕疵，此类产品在正常烹制过程中通常会被丢弃。
- (b) **棒芯** - 为紧致到坚硬的纤维质地，玉米颗粒附着其上，加工时将玉米颗粒与其分离。
- (c) **苞叶** - 指外层包衣，为玉米耳穗的组成部分，在加工过程中剥离。
- (d) **花丝** - 是玉米耳穗的组成部分，为粗线状丝。花丝在苞叶之下，紧贴玉米颗粒。玉米花丝通常在加工过程中去除。
- (e) **无害的其他蔬菜材料** - 棒芯、苞叶或花丝以外的其他无害蔬菜材料。此类材料可包括但不限于草、杂草、叶片或部分茎秆。此类缺陷可视材料的数量进一步分为“轻微”、“显著”或“严重”。
 - (i) **轻微** - 不明显，只对产品造成轻微影响。
 - (ii) **显著** - 比较明显，对产品造成实质性影响。
 - (iii) **严重** - 非常明显，对产品造成严重影响，在正常烹制过程中通常会被丢弃。
- (f) **未脱净颗粒** - 即从耳穗上切割或脱离后仍带有部分棒芯或硬组织的玉米颗粒。此类缺陷可视附着的棒芯情况进一步分为“轻微”、“显著”或“严重”。
 - (i) **轻微** - 颗粒底部带有少量棒芯材料或硬组织。
 - (ii) **显著** - 附着棒芯材料较多或明显。（如附着棒芯材料过多，则参照表1的允许量）。

2.2.3 最小样品单位

最小样品单位应为 250 克。

2.2.4 缺陷及允许量

按照第 2.2.3 条规定的最小样品量确定的允许量，根据本条中的表 1 对视觉缺陷进行评分。合计允许量中允许的最大缺陷数在“轻微”、“显著”、“严重”、“未脱净颗粒”类别以及各类别的“合计”项中分别注明。

- | | |
|-------------------|---------|
| (a) 玉米芯碎屑 – 最大允许量 | 0.6立方厘米 |
| (b) 苞叶 – 最大允许量 | 4.4平方厘米 |
| (c) 花丝 – 最大允许量 | 160厘米 |
| (d) 粗糙、压碎、破碎颗粒 | (60粒) |

表1

缺陷	% m/m
损失或瑕疵（轻微）	5
损失或瑕疵（显著）	3
损失或瑕疵（严重）	1
无害的其他蔬菜材料	0.2
未脱净颗粒	
- 轻微	7
- 显著	2
合计允许量	9

2.3 “次品”定义

不符合第 2.1.1 条、第 2.2.1 条和第 2.2.4 条中规定的质量要求的所有最小样品单位均应视为“次品”。

2.4 批次验收

如一批产品中按第 2.3 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

在执行验收程序时，根据第2.3条规定确定的每件“次品”都要按照相关特点单独处理。

3. 食品添加剂

禁止使用。

4. 标签

4.1 产品名称

4.1.1 产品名称应包含“玉米”字样。

4.1.2 此外，产品标签上应与产品名称一起或在紧邻“玉米”字样处注明：

- “整粒”，除非该国习惯在零售时使用“整颗”、“切开”、“甜”或“颗粒”等字样。
- “黄色”或“白色”等颜色，除非该国习惯在零售时使用“金色”替代“黄色”。

有关青花菜的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻青花菜为新鲜、清洁、完好的青花菜植株的花梗或花球制备而成，符合 *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck 的品种特性，经过分拣、修剪、清洗和充分漂烫，确保正常销售过程中的颜色和味道稳定性。

1.2 品相

1.2.1 类型

- (a) **整棵花菜**— 花球及花梗，带或不带小片嫩叶，长度为7至16厘米不等。花菜可纵向切开。每份样品单位中长度不符合要求的花菜数量不超过20%。
- (b) **小朵花球**— 花球及花梗，带或不带小片嫩叶，长度为15至80毫米不等，留有足够长的花梗，使花球保持完整。小朵花球可纵向切开。每份样品单位中长度不符合要求的小朵花球数量不超过20%。
- (c) **不规则块**— 切成不规则块状。最大尺寸1.5至5厘米。可带有叶片，但所占比例不得超过35% m/m，花球所占比例不应低于15% m/m。
- (d) **小块**— 切成最大尺寸小于1.5厘米的小块。可带有叶片，但所占比例不得超过35% m/m，花球所占比例不应低于15% m/m。

1.2.2 大小规格

速冻青花菜可按大小分级，也可不分级。

如按大小分级，则应在包装上标注规格及规格参数（以毫米计）。包装中符合规格标准的产品按重量计所占比例不得低于 80.0%。

表1：规格标准

规格标称	花球直径范围（毫米）
(a) 特小花球	12 – 40 毫米
(b) 小朵花球	> 40 – 80 毫米

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

第 1.1 条描述的青花菜。

2.1.2 可选成分

- (a) 糖，见《食糖标准》（CXS 212-1999）；
- (b) 盐（氯化钠），见《食盐标准》（CXS 150-1985）；
- (c) 食用脂肪和食用油，见《特种植物油标准》（CXS 210-1999）和《特种动物脂肪标准》（CXS 211-1999）；
- (d) 香料和厨用香草¹；
- (e) 特种酱料。

2.2 质量要素

2.2.1 一般要求

速冻青花菜因品种不同呈均匀一致的深绿色至浅绿色。花球紧实，由完全未开放的细小/密实花蕾组成。

就视觉缺陷允许度而言，速冻青花菜应基本无以下各项：

- (a) 过量叶片，尤其是粗大叶片；
- (b) 脱落的碎块和叶片（仅针对“整棵花菜”和“小朵花球”）；
- (c) 其他蔬菜材料；
- (d) 黄色或褐色花球；
- (e) 机械损伤、病害或虫害造成的损伤；
- (f) 修剪不当（针对“整棵花菜”和“小朵花球”）；
- (g) 已开花或发育不良；
- (h) 纤维化或木质化。

2.2.2 视觉缺陷定义

- (a) **其他蔬菜材料** – 指来自青花菜以外其他植物的叶、茎或类似无害植物材料。
- (b) **脱落的叶子**（针对“整棵花菜”和“小朵花球”）– 指已脱落的青花菜叶片及叶片碎片。
- (c) **碎块**（针对“整棵花菜”和“小朵花球”）– 针对整棵花菜而言，指长度小于20毫米的碎块，针对小朵花球而言，指重量低于5克的碎块。
- (d) **瑕疵**– 因变色、病害或虫害造成的斑点。
 - (i) **轻微** – 对外观或口感造成轻微影响。
 - (ii) **显著** – 对外观或口感造成较大影响。
 - (iii) **严重** – 对外观或口感造成严重影响，正常烹饪过程中通常被丢弃。
- (e) **机械损伤**（针对“整棵花菜”和“小朵花球”）– 指产品符合整棵花菜或小朵花球的一般特征，但50%以上的花蕾已脱落，或受到机械损伤，对产品外观造成较大影响。

¹ 参照适用的香料和厨用香草相关标准。

- (f) **修剪不当**（针对“整棵花菜”和“小朵花球”） - 指因产品上附着粗叶或部分粗叶、叶片去除不净、较小侧生花球、花梗修剪不当等严重影响产品外观。
- (g) **过度成熟或发育不良** - 指花蕾已进入开花期，整棵花菜和小朵花球会因此变得不再紧实，严重影响产品外观，或由于花球过度成熟，花蕾和花梗呈松散状态。
- (h) **纤维化** - 指青花菜花梗外层正常生长的韧性纤维，但仍可食用。
- (i) **木质化** - 指青花菜花梗外层正常生长的极具韧性的纤维，无法食用。

2.2.3 标准样品量

检测品相时的标准样品量应为 300 克。

2.2.4 缺陷及允许量

此外，检测视觉缺陷时的样品量还需遵照以下规定：

表2: 样品量

类型	检测视觉缺陷所需样品量
(a) 整棵花菜、小朵花球	针对脱落的碎块、叶片和其他蔬菜材料 300 克；针对其他缺陷 25 个
(b) 不规则块及其他类型	300 克
(c) 小块	100 克

表3: 整棵花菜和小朵花球缺陷数量分类

视觉缺陷	单位	缺陷类别			
		轻微	显著	严重	合计
(a) 其他蔬菜材料	每单位		2		
(b) 脱落的叶片	每 5 克	1			
(c) 碎块					
(i) 整棵花菜	每20毫米	1			
(ii) 小朵花球	每 5 克	1			
(d) 瑕疵	每单位				
(i) 轻微		1			
(ii) 显著			2		
(iii) 严重				4	
(e) 机械损伤	每单位		1		
(f) 修剪不当	每单位	1			
(g) 过度成熟/发育不良	每单位				
(h) 纤维化	每单位		2		
(i) 木质化	每单位		2		
合计允许量		25	12	4	25

按照第 2.2.3 条规定的标准样品量确定的允许量，根据本条中的表格对视觉缺陷进行评分。“合计允许量”中允许的最大缺陷数在“轻微”、“显著”和“严重”类别以及各类别的“合计”项中分别注明。

表4 – 小块

视觉缺陷	单位	缺陷类别			
		轻微	显著	严重	合计
(a) 其他蔬菜材料	每片		2		
(b) 瑕疵	每片				
(i) 轻微		1			
(ii) 显著			2		
(iii) 严重				4	
(c) 过度成熟/发育不良	针对不规则块 每10克		2		
	针对小块 每2克		2		
(d) 纤维化	每2克		2		
(e) 木质化	每2克			4	
合计允许量		25	12	4	25

2.3 “次品”定义

不符合第 1.2.1 条、第 2.2.1 条和第 2.2.4 条中规定的质量要求的所有标准样品单位均应视为“次品”。

2.4 批次验收

如一批产品中按第 2.2 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

在执行验收程序时，根据第 2.2.1 条和第 2.2.4 条规定确定的每件“次品”都要按照相关特点单独处理。

3. 食品添加剂

禁止使用。

4. 标签

4.1 产品名称

产品名称应包含“青花菜”字样，如按大小分级，则应标注规格。

有关孢子甘蓝的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻孢子甘蓝为新鲜、清洁、优质、完整、具有 *Brassica oleracea* L. var. *gammier* Gemmifera (DC) Schulz 品种特性的植株腋芽制备而成，经过修剪、分拣、清洗和充分漂烫，确保正常销售过程中的颜色和味道稳定性。

1.2 品相

1.2.1 大小规格

- (a) 速冻孢子甘蓝可按大小分级或不分级。
- (b) 无论是否分级，能通过12毫米方孔筛的速冻孢子甘蓝按数量计不应超过5%。
- (c) 如速冻孢子甘蓝按大小分级，则应符合规格标称，并在标签上标明冷冻状态下测得的规格参数（按毫米计）。下表为参考规格标准。允许使用其他规格标准。

表1: 规格标准

规格标准	使用方空筛或卡尺测得的叶球直径（毫米）
(a) 特小	12 – 22 毫米
(b) 小	> 22 – 26 毫米
(c) 中	> 26 – 36 毫米
(d) 大	大于36 毫米

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

第 1 条描述的孢子甘蓝。

2.1.2 可选成分

- (a) 糖，见《食糖标准》（CXS 212-1999）；
- (b) 盐（氯化钠），见《食盐标准》（CXS 150-1985）；
- (c) 食用脂肪和食用油，见《特种植物油标准》（CXS 210-1999）和《特种动物脂肪标准》（CXS 211-1999）；
- (d) 香料和厨用香草¹；
- (e) 特种酱料。

¹ 参照适用的香料和厨用香草相关标准。

2.2 质量要素

2.2.1 一般要求

就视觉缺陷或其他缺陷的允许度而言，速冻孢子甘蓝应基本无以下各项：

- (a) 其他植物材料；
- (b) 结构松散的叶球；
- (c) 修剪不当或机械损伤；
- (d) 虫害或病害造成的损伤；
- (e) 脱落的叶片。

2.2.2 视觉缺陷定义

- (a) **其他蔬菜材料** – 来自孢子甘蓝植株上的其他材料，如梗和叶片，但叶球上的叶片及相关碎片除外；来自其他植物的无害植物材料。
- (b) **颜色发黄** – 过度修剪或机械损伤造成外叶脱落，使50%以上外表面积呈黄色。
- (c) **结构松散** – 不紧实，叶片松散或张开。叶片呈玫瑰型。
- (d) **带孔洞的叶片（虫蛀）** – 外表带有一个或多个直径大于6毫米的孔洞，边缘有疤痕组织。
- (e) **腐烂** – 内部或外部有明显腐烂现象。
- (f) **严重瑕疵** – 带有斑点、变色或其他瑕疵，总面积大于直径为15毫米的圆面积，严重影响外观/口感，正常烹饪过程中通常被丢弃。
- (g) **瑕疵** – 带有斑点、变色或其他瑕疵，总面积大于直径为6毫米的圆面积，对外观造成较大影响，但不严重。轻微瑕疵可忽略。
- (h) **修剪不当或机械损伤** – 叶球底部不平整，留有从最底部外叶附着点开始计算长度超过10毫米的梗；
 - (i) 4片以上外叶受损，仅剩叶柄附着在梗上；
 - (ii) 从最底部外叶附着点开始计算，梗的长度超过10毫米；
 - (iii) 叶球撕裂，可轻易分成两半，或25%体积缺失，使外观受损。
- (i) **脱落的叶片**：叶片或叶子碎片从叶球脱落。

2.2.3 标准样品量

2.2.3.1 品相（类型和大小规格）

标准样品量应为 1 公斤。

2.2.3.2 视觉缺陷

检测其他蔬菜材料和脱落叶片时的标准样品量应为 1 公斤，检测其他视觉缺陷时的标准样品量为 100 个叶球。

2.2.4 缺陷及允许量

2.2.4.1 类型 – “单冻型”

“单冻型”产品在冷冻状态下，结块不易分离的叶球个数允许量为 10% m/m。

2.2.4.2 大小规格

如按大小分级，针对 12 毫米以上的叶球而言，按数量计 80% 以上的叶球应符合标称规格，其他规格的叶球按数量计最大允许量如下：

表2: 大小规格

规格标称	特小	小	中	大
(a) 最大允许量 (%) 12 – 22 毫米	-	20	20	5
(b) 最大允许量 (%) 22- 26 毫米	20	-	20	-
(c) 最大允许量 (%) 26– 36毫米	5	20	-	20
(d) 最大允许量 (%) 36 毫米以上	0		20	-
合计最大允许量 (%)	20	20	20	20

2.2.4.3 视觉缺陷

按照第 2.2.3.2 条规定的标准样品量确定的允许量，根据本条中的表格对视觉缺陷进行评分。“合计允许量”中允许的最大缺陷数在“1”、“2”和“3”类别以及各类别的“合计”项中分别注明。

表3: 缺陷允许量

缺陷	单位	缺陷类别			合计
		1	2	3	
(a) 其他蔬菜材料	每片	2			
(b) 结构松散	每个叶球		2		
(c) 带孔洞的叶片	每个叶球		1		
(d) 腐烂	每个叶球			4	
(e) 严重瑕疵	每个叶球			2	
(f) 瑕疵	每个叶球		2		
(g) 修剪不当或机械损伤	每个叶球		1		
(h) 叶片脱落	每 1% m/m	1			
最大合计允许量		10	45	10	55

(b) 颜色发黄按数量计最大允许量为：25%。

2.3 “次品”分类

不符合第2.2.1条和第2.2.4条中规定的质量要求的所有标准样品单位均应视为“次品”。

2.4 批次验收

如一批产品中按第 2.3 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

在执行验收程序时，根据第 2.2.1 条和第 2.2.4.3 条规定确定的每件“次品”都要按照相关特点单独处理。

3. 食品添加剂

禁止使用。

4. 标签

4.1 产品名称

产品名称应包含“抱子甘蓝”字样。

4.2 规格标称

4.2.1 标注抱子甘蓝大小规格时：

- (a) 应标注筛孔大小（以毫米计）；和/或
- (b) 酌情标注“特小”、“小”、“中”或“大”等字样；和/或
- (c) 在标签上正确标注抱子甘蓝的规格范围；和/或
- (d) 使用销售国习惯的规格标注方法。

有关白花菜的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻白花菜为新鲜、清洁、完好的白花菜植株的花球制备而成，符合 *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L. 的品种特性，可经过修剪、切块、清洗并充分漂烫，确保正常销售过程中的颜色和味道稳定性。

1.2 品相

1.2.1 类型

- (a) **整棵花菜** – 完整的整棵花菜，基部经过修剪，可带有经修剪的小片嫩叶；
- (b) **纵切花菜** – 整棵花菜纵向切成两块或多块，可带有经修剪的小片嫩叶；
- (c) **花球¹** - 切块的花球，可带有部分花梗，顶部最大直径至少为12毫米。顶部最大直径为5毫米至12毫米的花球的最大允许量为20% m/m。可带有经修剪的小片嫩叶。

1.2.2 大小规格

1.2.2.1 速冻白花花花球可按大小分级或不分级。如按大小分级，则以中纬切面最大直径为准。

1.2.2.2 如按大小分级，则应符合以下规格：

- (a) **大花球** – 花球顶部最大直径至少为30毫米，可带有小部分花梗，可带有经修剪的小片嫩叶。
- (b) **小花球** – 花球顶部最大直径至少为12毫米，但不超过30毫米，可带有小部分花梗，可带有经修剪的小片嫩叶。

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

第1条描述的白花菜。

2.1.2 可选成分

- (a) 糖，见《食糖标准》（CXS 212-1999）；
- (b) 盐（氯化钠），见《食盐标准》（CXS 150-1985）；
- (c) 食用脂肪和食用油，见《特种植物油标准》（CXS 210-1999）和《特种动物脂肪标准》（CXS 211-1999）；

¹ 部分英语国家表示“小朵花球”时使用“clusters”，而非“florets”。

- (d) 香料和厨用香草²;
- (e) 特种酱料。

2.2 质量要素

2.2.1 一般要求

速冻白花菜花球顶部应呈基本一致的白色至黄白色，色泽可稍暗，可带有一丝绿色、黄色或粉色。花球紧实，由未开放的细小/密实花蕾组成。

茎或梗可为浅绿色或略带蓝色。就视觉缺陷或其他缺陷的允许度而言，速冻青花菜应基本符合以下各项：

- (a) 无浅表变色；
- (b) 无损伤或瑕疵；
- (c) 无纤维化花梗；
- (d) 无修剪不当；
- (e) 无碎块；
- (f) 紧实，发育良好；
- (g) 无粗大绿叶；
- (h) 无脱落的花梗（针对“花球”）。

2.2.2 视觉缺陷定义

表1 – 视觉缺陷定义

(a) 变色	(i) 浅色 – 变色现象在烹饪时几乎完全消失。
	(ii) 深色 – 变色现象在烹饪时不会消失。
(b) 瑕疵	(i) 轻微 – 外观仅受到轻微影响。
	(ii) 显著 – 外观受到较大影响。
	(iii) 严重 – 外观受到严重影响，正常烹饪过程中通常被丢弃。
(c) 机械损伤	(i) 显著 – 50%以上的部位受到机械损伤或缺失（针对“纵切花菜”和“花球”）。
	(ii) 显著 – 25%以上的部位受到机械损伤或缺失（针对“整棵花菜”）。
(d) 纤维化	(i) 显著 – 韧性纤维较明显，对口感造成较大影响。
	(ii) 严重 – 韧性纤维十分明显，通常被丢弃。
(e) 修剪不当	– 带有较深的刀切豁口或外观不齐整。
(f) 叶片	– 与花球相连或已脱离的粗硬绿叶或绿叶碎片。
(g) 碎块	– 花球最大尺寸小于5毫米。
(h) 不紧实	– 花球已散开，或花球外观呈“米粒状”，或花球变软或呈糊状。
(i) 脱落的花梗	– 从白花菜上脱落的长度超过2.5厘米的花梗。

² 参照适用的香料和厨用香草相关标准。

2.2.3 标准样品量

检验品相时所需的标准样品量³应为 500 克，至少包含 50 个小花球。

2.2.4 缺陷及允许量

如白花菜按大小分级，不符合包装所标称规格的白花菜按重量计允许量为 20%。

按照第 2.2.3 条规定的标准样品量确定的允许量，根据本条中表 2 和表 3 对视觉缺陷进行评分。“合计允许量”中允许的最大缺陷数在“轻微”、“显著”和“严重”类别以及各类别的“合计”项中分别注明。

表2 - 整棵花菜

缺陷		单位	缺陷类别			
			轻微	显著	严重	合计
(a) 变色	(i) 浅色	每（合计）8平方厘米	1			
	(ii) 深色	每（合计）4平方厘米		2		
(b) 瑕疵	(i) 轻微	每棵花菜	1			
	(ii) 显著			2		
	(iii) 严重				4	
(c) 机械损伤	(i) 显著	每棵花菜		2		
(d) 纤维化	(i) 显著	每棵花菜		2		
	(ii) 严重				4	
(e) 叶片修剪不当		每棵花菜		2		
		每2平方厘米		2		
(f) 不紧实		每（合计）12平方厘米		2		
合计允许量			10	6	4	10

³ 针对“整棵花菜”，花菜最小样品数量的总重量至少为 500 克。

表3 纵切花菜、花球和其他类型

缺陷		单位	缺陷类别			
			轻微	显著	严重	合计
(a) 变色	(i) 浅色	每（合计）8平方厘米	1			
	(ii) 深色	每（合计）4平方厘米		2		
(b) 瑕疵	(i) 轻微	每单位	1			
	(ii) 显著			2		
	(iii) 严重				4	
(c) 机械损伤	(i) 显著	每单位		2		
(d) 纤维化	(i) 显著	每单位		2		
	(ii) 严重				4	
(e) 叶片修剪不当		每单位	1			
		每2平方厘米		2		
(f) 碎块		每3% m/m		2		
(g) 不紧实		每（合计）12平方厘米		2		
(h) 脱落的花梗		每根	1			
合计允许量			25	16	4	25

2.3 “次品”分类

不符合第2.2.1条和第2.2.4条中规定的质量要求的所有标准样品单位均应视为“次品”。

2.4 批次验收

如一批产品中按第2.2条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL为6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

3. 食品添加剂

禁止使用。

4. 标签

4.1 产品名称

4.1.1 产品名称应包含“白花菜”字样。

4.1.2 标注花菜大小规格时：

- (a) 酌情标注“大朵”、“中朵”、“小朵”或“纵切”等字样；和/或
- (b) 在标签上正确标注花菜的规格范围；和/或
- (c) 使用零售国习惯的规格标注方法。

有关炸薯条的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻炸薯条选用清洁、发育充分、完好的薯块制备而成，所用马铃薯块根符合 *Solanum tuberosum* L.和 *Solanum Andigena* L.的品种特性，甜薯块根符合 *Ipomoea batatas* 的品种特性。原料应经过分拣、清洗，去皮或不去皮，切成各种形状，必要时处理成令人满意的颜色，用食用油或脂肪油炸或熟制，或经过漂烫。处理、熟制和油炸工序应充分完成，确保正常销售过程中的颜色和味道稳定性。油炸或熟制后应迅速对产品进行冷却和冷冻。本附件不适用于未经油炸或熟制的产品。

1.2 品相

1.2.1 类型

产品类型应根据表面性状和横切面性状决定。

1.2.1.1 表面性状

产品可包括以下几种类型：

- (a) 直条- 薯条各平面完全平行，表面平直；
- (b) 波浪形- 薯条各平面完全平行，其中两面或多面呈波浪形。

1.2.1.2 D 横切面尺寸

有四个切面的速冻炸薯条（包括上文(a)、(b)类型）的横切面尺寸在冷冻状态下应不小于 4 毫米。每包速冻炸薯条应具备相近的横切面尺寸。

产品可按以下特征区分：

- (a) 以横切面近似尺寸为准或参照以下规格标准：

表1. 规格标准

规格标准	最大横切面尺寸（毫米）
(a) 细	4 - 8
(b) 中	> 8 - 12
(c) 粗	> 12 - 16
(d) 特粗	> 16

均匀一致性

就一致性而言，如未标明具体长度，不符合要求的产品所占比例的允许量为 10%。

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

- (a) 第1.1条描述的马铃薯/甜薯。
- (b) 食用脂肪和食用油，见《特种植物油标准》（CXS 210-1999）和《特种动物脂肪标准》（CXS 211-1999）；

2.1.2 可选成分

- (a) 糖，见《食糖标准》（CXS 212-1999）；
- (b) 盐（氯化钠），见《食盐标准》（CXS 150-1985）；
- (c) 香料和厨用香草；
- (d) 面糊。

2.2 质量要素

2.2.1 一般要求

速冻炸薯条应：

- (a) 无异常味道和气味；
- (b) 清洁、完好，完全无杂质；
- (c) 颜色基本均匀一致；

且视觉缺陷允许度应符合以下规定：

- (a) 无严重外观缺陷，如瑕疵、芽眼、变色；
- (b) 无分拣造成的严重缺陷，如薄片、小条、碎渣；
- (c) 基本无油炸造成的缺陷，如焦糊。

如按生产商要求制备，速冻炸薯条应：

- (a) 颜色基本均匀一致，符合预期；
- (b) 具备产品特有的质地，既不过硬，也过软或过湿。

2.2.2 分析要求

2.2.2.1 水分含量 – 细、中、粗条类型产品的最大含水率应为 76% m/m；特粗和其他类型为 78% m/m。

2.2.2.2 从产品中提取的脂肪或油的游离脂肪酸含量以油酸计不得高于 1.5% m/m，或按脂肪或油中的主要脂肪酸计算不高于对等的脂肪酸值。

2.2.2.3 视觉缺陷定义

外观缺陷： 由于光照、机械原因、病害或虫害、芽眼或去皮不净造成的瑕疵或变色（包括内部或表面）。
(a) 轻微缺陷 – 受病害影响、颜色发黑或严重变色、芽眼或深色外皮面积或圆周直径大于3毫米但小于7毫米；浅褐色外皮或浅变色部位直径大于3毫米。
(b) 显著缺陷 – 受病害影响、颜色发黑或严重变色、芽眼或深色外皮面积或圆周直径大于7毫米但小于12毫米。
(c) 严重缺陷 – 受病害影响、颜色发黑或严重变色、芽眼或深色外皮面积或圆周直径等于或大于12毫米。
注： 从面积或严重度看，低于轻微缺陷规定限值的“微小”外观缺陷应忽略不计。
分拣缺陷
(a) 薄片 – 极薄片状（通常为边缘部分），厚度仅为标注或正常最小厚度的50%。
(b) 小条 – 长度小于25毫米的薯条。
(c) 碎渣 – 与炸薯条常规形状不相称的不规则形状薯块碎渣。
油炸缺陷
焦糊薯条 – 因过度油炸造成的深褐色至黑色硬薯条。

2.2.3 标准样品量

标准样品量应为 1 公斤。

2.2.4 视觉缺陷允许量

按照第2.2.4条规定的标准样品量确定的允许量，将视觉缺陷分类为“轻微”、“显著”和“严重”。外观缺陷的允许量以炸薯条横切面为准。

验收时，标准样品中的不合格薯条数量不得超过表 2 所列各类别限值和合计值。

表2：外观缺陷允许量

缺陷类别	受影响的薯条数量（以横切面为准）	
	4 - 16 毫米	16毫米以上
(a) 严重	7	3
(b) 严重 + 显著	21	9
合计（严重 + 显著 + 轻微）	60	27

其他缺陷的允许量（不以横切面为准）（不同类型）如下：

表3. 分拣缺陷（分级）

薄片	低于12% m/m
小条和碎渣	低于6% m/m
分拣缺陷	低于12% m/m
油炸缺陷	低于0.5% m/m

2.3 “次品”分类

样品单位如具备以下特征，应被视为“次品”：

- (a) 不符合第2.1条规定的要求；
- (b) 不符合第2.2.1条规定的一般性要求；
- (c) 超过第2.2.5条规定的任何缺陷类别的视觉缺陷允许量。

2.4 对构成和质量要素的批次验收

按第 2.2 条规定的构成和质量要素评估，如一批产品中“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

在执行验收程序时，根据第 2.3 条（a）至（c）规定确定的每件“次品”都要按照相关特点单独处理。

3. 食品添加剂

参照《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 食品类别 0.4.2.2.1 “速冻蔬菜”（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟、海藻、坚果和种子）规定使用的螯合剂可用于本标准涵盖的食品中。

4. 标签

4.1 产品名称

4.1.1 产品名称应为“炸薯条”或销售国使用的相对应名称。如使用甜薯品种制作，产品名称应为“炸甜薯条”。

4.1.2 此外，标签上应适当标注产品类型，如“直条”或“波浪形”，还可标注横切面近似尺寸或“细”、“中”、“粗”或“特粗”等字样。

4.2 其它要求

包装上应明确标注从零售商那里购买后至食用前的保存方法以及烹制方法。

有关菜豆和黄荚菜豆的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻菜豆和黄荚菜豆选用新鲜、清洁、完好、肥厚的豆荚制备而成，符合 *Phaseolus vulgaris* L.或 *Phaseolus coccineus* L.合适品种的特性，豆荚应去韧筋和柄把，经过清洗和充分漂烫，确保正常销售过程中的颜色和味道稳定性。

1.2 品相

1.2.1 种类

菜豆或黄荚菜豆按照品种差异可分为：

- (a) **圆身**— 豆荚宽度不大于厚度的1½。
- (b) **扁身**— 豆荚宽度大于厚度的1½。

1.2.2 类型

速冻菜豆和黄荚菜豆应为以下类型：

- (a) **整根菜豆**：任意长度的整根菜豆。
- (b) **菜豆段**：横切豆荚段，按数量计70%以上豆段长度至少为20毫米，但不超过65毫米。
- (c) **菜豆小段**：横切豆荚段，按数量计70%以上豆段长度为10至20毫米。
- (d) **斜切小段**：以与纵轴约45°角的角度斜切，按数量计70%的豆段长度超过6毫米。
- (e) **菜豆丝/法式斜切丝**：纵切豆荚丝，或以与纵轴约45°角的角度斜切，最大厚度为7毫米。

1.2.3 颜色（仅针对黄荚菜豆）

黄荚菜豆除种子及周围组织外，应以黄色为主，或黄中带绿。

1.2.4 大小规格

- (a) 速冻整根菜豆和黄荚菜豆可按大小分级，或不分级。
- (b) 如圆身菜豆按直径分级，应在解冻状态下符合以下规格标准。但也可采用其他规格标准，并在标签上加以说明。

表1: 规格标准

规格标准	通过栅条测得的豆荚直径 (毫米)
(a) 特小	6.5以下
(b) 极小	8以下
(c) 小	9.5以下
(d) 中	11以下
(e) 大	11以上

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

第1条描述的菜豆和黄荚菜豆。

2.1.2 可选成分

- (a) 糖, 见《食糖标准》(CXS 212-1999);
- (b) 盐(氯化钠), 见《食盐标准》(CXS 150-1985);
- (c) 食用脂肪和食用油, 见《特种植物油标准》(CXS 210-1999)和《特种动物脂肪标准》(CXS 211-1999);
- (d) 香料和厨用香草¹;
- (e) 特种酱料。

2.2 质量要素

2.2.1 一般要求

速冻菜豆的视觉缺陷允许度应符合以下规定:

- (a) 无尺寸过小豆荚;
- (b) 正常发育(针对“整根菜豆”);
- (c) 基本无其他蔬菜材料;
- (d) 基本无柄把;
- (e) 基本无虫害或病害造成的损伤;
- (f) 基本无机械损伤;
- (g) 基本无韧筋和纤维化豆荚。

2.2.2 视觉缺陷定义

- (a) **其他蔬菜材料:** 除豆荚以外来自菜豆植株的蔬菜材料, 如叶或蔓, 但不包括荚柄; 非刻意作为成分添加的其他无害蔬菜材料。评估时, 应将豆叶等其他蔬菜材料与其他类型的其他蔬菜材料区分开来。

¹ 参照适用的香料和厨用香草相关标准。

- (b) **柄把**: 豆荚与藤蔓的连接部位, 可能依然与豆荚相连, 也可能已脱落。
- (c) **显著瑕疵**: 虫害或病害造成圆周直径大于6毫米的瑕疵, 或针对“特小”类型直径为2—4毫米的瑕疵, 或其他原因造成严重影响外观的瑕疵。
- (d) **轻微瑕疵**: 虫害或病害造成圆周直径大于3毫米的瑕疵, 或针对“特小”类型直径为2—4毫米的瑕疵, 或其他原因造成严重影响外观的瑕疵。
- (e) **机械损伤** (针对“整根菜豆”和“菜豆段”): 破碎或断裂成两段, 压碎, 或严重影响外观的边缘不齐整。
- (f) **发育不良** (仅针对“整根菜豆”): 最宽处不足3毫米的单位。
- (g) **韧筋**: 按照CAC/RM 39-1970规定的程序检测时, 能支撑250克重量并坚持5秒及以上的韧性纤维。
- (h) **纤维化豆荚**: 豆荚成熟过程中形成的羊皮纸状组织, 严重影响口感。
 - (i) **可食用的纤维**指煮熟后咀嚼时可感觉到的豆荚壁上的纤维, 但可与豆荚其他部位一起食用, 无需丢弃。
 - (ii) **不可食用的纤维**指煮熟后无法咀嚼的豆荚壁上的纤维, 往往易与其他其他部位分离。
 - (iii) **碎片** (针对“菜豆段”和“菜豆丝”): 长度小于10毫米的豆荚碎片, 包括脱落的豆粒和豆粒碎片; (针对“整根菜豆”) 长度小于20毫米, 包括脱落的豆粒和豆粒碎片。

2.2.3 标准样品量

2.2.3.1 品相

检测分级时的标准样品量应为 1 公斤。

2.2.3.2 视觉缺陷

检测其他蔬菜材料和柄把时的标准样品量为 1 公斤, 检测其他缺陷类别的标准样品量为 300 克。

2.2.4 缺陷及允许量

2.2.4.1 品相

- (a) 如产品标称为“单冻型”, 在冰冻状态下结块不易分离的豆荚允许量为 10% (m/m)。在评估此项时, 样品单位应为整个包装内的产品或 1 公斤。
- (b) 如按大小分级, 则合乎标称规格或小于标称规格的豆荚按数量或重量计不应少于 80%。在按数量计大于标称规格的 20% 豆荚中, 四分之一以下可属下一级较大规格豆荚, 且无大于下一级较大规格的豆荚。

2.2.4.2 视觉缺陷

按照第 2.2.3 条规定的标准样品量确定的允许量, 根据本条中的表格对视觉缺陷进行评分。“合计允许量”中允许的最大缺陷数在“1”、“2”和“3”类别以及各类别的“合计”项中分别注明。

表2. 缺陷允许量（以数量计）

缺陷	缺陷类别			合计
	1	2	3	
(a) 其他蔬菜材料				
(i) 豆叶（每片）	1			
(ii) 其他类型的其他蔬菜材料（每片）	2			
(b) 荚柄	1			
(c) 显著瑕疵		3		
(d) 轻微瑕疵		1		
(e) 机械损伤（针对“整根菜豆”和“菜豆段段”）		1		
(f) 发育不良（“整根菜豆”）		2		
(g) 韧筋			3	
(h) 纤维化豆荚			1	
(A) 除“整根菜豆”外的所有类型	15	50	10	60
(B) 仅针对“整根菜豆”	15	30	6	40
(i) 碎片（“整根菜豆”、“菜豆段”、“菜豆丝”） - 最高 20% m/m				

2.3 “次品”定义

不符合第2.2.1条和第2.2.4条中规定的质量要求的所有标准样品单位均应视为“次品”。

2.4 批次验收

如一批产品中按第 2.3 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

在执行验收程序时，根据第 2.2.1 条和第 2.2.4.2 条规定确定的每件“次品”都要按照相关特点单独处理。

3. 食品添加剂

禁止使用。

4. 标签

4.1 产品名称

4.1.1 产品名称应酌情包含“菜豆”或“黄荚菜豆”字样。

4.1.2 可按零售国习惯标注种类（“圆身”或“扁身”）。

4.2 规格标称

标注豆荚大小规格时：

- (a) 应按第1.2.4条规定附注规格（以毫米计）；和/或
- (b) 酌情使用“特小”、“极小”、“小”、“中”或“大”等字样；和/或
- (c) 在标签上正确标注豆荚规格；和/或
- (d) 使用销售国习惯的规格标注方法。

有关豌豆的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻豌豆选用新鲜、清洁、完好、完整的嫩豌豆制备而成，符合 *Pisum sativum* L. 的品种特性，经过清洗、充分漂烫，确保正常销售过程中的颜色和味道稳定性。

1.1.1 种类

- (a) 可采用 *Pisum sativum* L. 任何合适的豌豆品种。
- (b) 产品应标称“豌豆”，或在符合感官特点和分析特点的前提下可标称“菜园豌豆”。
- (c) 包括皱皮甜豌豆或具有类似特征的杂交品种。

1.2 品相

1.2.1 大小规格

1.2.1.1 任何种类的速冻豌豆都可按大小分级或不分级。

1.2.1.2 如按大小分级，应遵照以下规格标称标准。也可采用其他规格标准，并在标签上加以说明。

表1 – 规格标准

规格标准	圆孔筛尺寸（毫米）
规格A	
1) 小	8.75以下
2) 中	10.2以下
3) 大	10.2以上
规格B	
1) 特小	7.5以下
2) 极小	8.2以下
3) 小	8.75以下
4) 中	10.2以下
5) 大	10.2以上

1.2.1.3 大小规格允许量

如按大小分级，则合乎标称规格的豌豆按数量或重量计不应少于 80%。产品中属于下两级较大规格的豌豆按数量或重量计不应超过 20%。

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

第 1 条描述的豌豆。

2.1.2 可选成分

- (a) 糖，见《食糖标准》（CXS 212-1999）；
- (b) 盐（氯化钠），见《食盐标准》（CXS 150-1985）；
- (c) 食用脂肪和食用油，见《特种植物油标准》（CXS 210-1999）和《特种动物脂肪标准》（CXS 211-1999）；
- (d) 香料和厨用香草¹；
- (e) 特种酱料。

2.2 质量要素

2.2.1 感官特点和其他特点

2.2.1.1 产品应具有与种类相称的均匀一致的绿色，完整、清洁，完全无杂质，无异常味道或气味，完全无虫害或病害造成的损伤。

2.2.1.2 考虑到添加调味剂或成分后，产品应具有正常味道。

2.2.2 分析特点

采用 CXS 234-1999 规定方法测得的乙醇不溶固形物含量不得超过：

- (a) 豌豆/菜园豌豆 23% m/m；
- (b) 甜青豌豆 19% m/m。

2.2.3 缺陷定义

- (a) **黄色豆粒**指呈黄色或白色但可食用的豌豆（无发酸或腐烂）。
- (b) **瑕疵豆粒**指带有轻微斑点的豌豆。
- (c) **严重瑕疵豆粒**指质硬、缩皱、带有斑点、变色、虫蛀或带有其他瑕疵而使外观或口感严重受损的豌豆。
- (d) **豌豆碎片**指压碎的豌豆、分成两半的豆瓣、部分破碎、破碎或脱落的外皮，不包括脱皮的整粒完整豌豆。
- (e) **其他蔬菜材料**指豌豆植株上的藤蔓、叶片或豆荚，或其他无害蔬菜材料。

2.2.4 标准样品量

标准样品量应为 500 克。

¹ 参照适用的香料和厨用香草相关标准。

2.2.5 视觉缺陷允许量

500 克成品样品量中，缺陷不应超出以下限值：

表2. 视觉缺陷允许量

黄色豆粒	2% m/m
瑕疵豆粒	5% m/m
严重瑕疵豆粒	1% m/m
豌豆碎片	12% m/m
其他蔬菜材料	0.5% m/m，面积不超过12平方厘米

2.3 “次品”分类

不符合第2.2.1条和第2.2.2条中规定的质量要求的所有标准样品单位均应视为“次品”。

此外，如第 2.2.3 条列出的缺陷数量超过第 2.2.5 条规定的单项缺陷允许量的两倍，或第 2.2.3 条(a)至(d)合计超过 15% m/m，不符合质量要求的标准样品单位应视为“次品”。

2.4 批次验收

如一批产品中按第 2.3 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

3. 食品添加剂

3.1. 调味剂

本标准所涵盖的产品使用调味剂时，应遵循《调味剂使用准则》（CXG 66-2008）。

4. 标签

4.1 产品名称

4.1.1 产品名称应包含“豌豆”字样，第 1.1.1 条规定的豌豆除外。

4.1.2 “菜园豌豆”和“甜青豌豆”种类应标称为“菜园豌豆”或零售国使用的相应标称。

有关菠菜的附件

除符合适用于速冻蔬菜的一般性规定外，还需符合以下具体规定：

1. 描述

1.1 产品定义

速冻菠菜选用新鲜、清洁、完好并符合 *Spinacia oleracea* L. 品种特性的菠菜植株可食用部分制备而成，经过分类、清洗、充分漂烫，确保正常销售过程中的颜色和味道稳定性，并经过适当沥水。

1.2 品相

1.2.1 类型

- (a) 整棵菠菜 – 去根的整棵嫩菠菜；
- (b) 菠菜叶 – 主要为整片菠菜叶，多数从根的顶部分离，叶茎最长不超过10厘米；
- (c) 菠菜叶段 – 菠菜叶切成的段，通常最小尺寸大于20毫米；
- (d) 碎菠菜 – 切成小片的菠菜叶，最大尺寸为3-10毫米，但非浆状或泥状；
- (e) 菠菜泥 – 切得极细并过筛的菠菜，叶片大小不超过3毫米。

2. 基本成分和质量要素

2.1 构成

2.1.1 基本成分

第1条描述的菠菜。

2.1.2 可选成分

- (a) 糖，见《食糖标准》（CXS 212-1999）；
- (b) 盐（氯化钠），见《食盐标准》（CXS 150-1985）；
- (c) 食用脂肪和食用油，见《特种植物油标准》（CXS 210-1999）和《特种动物脂肪标准》（CXS 211-1999）；
- (d) 香料和厨用香草¹；
- (e) 特种酱料。

2.2 质量要素

2.2.1 一致性

不符合类型相关规定的产品按重量计允许量为10%。

¹ 参照适用的香料和厨用香草相关标准。

2.2.2 一般要求

速冻菠菜应完全不含硬质纤维材料，“菠菜叶”和“菠菜叶段”两种类型不得因机械损伤出现破碎现象；视觉缺陷或其他缺陷的允许度应符合以下规定：

- (a) 充分沥干，不含过量的水；
- (b) 完全无沙砾；
- (c) 针对“整棵菠菜”类型而言，完全无脱落的叶子；
- (d) 完全不含根须材料；
- (e) 基本无已变色的叶子或叶子部分；
- (f) 基本无花茎（种穗）；
- (g) 基本无花蕾；
- (h) 基本无菠菜头和相关部分，但“整棵菠菜”除外；
- (i) 基本无其他植物材料。

2.2.3 分析特点

- (a) 沙子、砂粒、泥沙等矿物杂质含量不高于产品总重量的0.1% m/m；
- (b) 不含氯化钠的干物质 – 不低于5.5% m/m。

2.2.4 视觉缺陷定义

- (a) **脱落的叶子**（仅针对“整棵菠菜”） - 与根部分离的叶子。
- (b) **变色** – 叶子或茎部出现任何类型的变色，对产品外观造成较大影响。
 - (i) **轻微**- 变色处颜色较浅；
 - (ii) **显著** – 变色处为深褐色或黑色；
- (c) **其他蔬菜材料** – 草、杂草、秸秆等无害的植物材料。
 - (iii) **轻微** – 绿色、较嫩的其他植物材料；
 - (iv) **显著** – 非绿色或较粗硬的其他植物材料。
- (d) **种穗（花茎）** – 菠菜植株的开花部分，长度超过25毫米；
- (e) **花蕾** – 从种穗上脱落的零散花蕾；
- (f) **菠菜头**（“整棵菠菜”除外） – 菠菜植株根部和叶丛之间的硬质部位；
- (g) **根须材料** – 根的任何部位，无论是否与叶子相连。

2.2.5 标准样品量

用于分类和评估视觉缺陷的标准样品量参见表 1。

表1. 样品量

类型	标准样品量 (克)
(a) 整棵菠菜和菠菜叶	300
(b) 菠菜段	300
(c) 碎菠菜	100
(d) 菠菜泥	100

2.2.6 检测方法

为检查和计算视觉缺陷，要将待检样品（见标准样品量）置于深盘的水中，一根根分离叶片或叶片部分。

2.2.7 缺陷及允许量

按照第 2.2.5 条规定的标准样品量确定的允许量，根据本条中的表格对视觉缺陷进行评分。“合计允许量”中允许的最大缺陷数在“轻微”、“显著”和“严重”类别以及各类别的“合计”项中分别注明。

表2 – 整棵菠菜、菠菜叶和菠菜段

缺陷	计量单位	缺陷类别			
		轻微	显著	严重	合计
(a) 脱落的叶子 (仅针对整棵菠菜)	每片	1			
(b) 变色	每4平方厘米				
(i) 轻微		1			
(ii) 显著			2		
(c) 其他蔬菜材料	每5厘米				
(i) 轻微		1			
(ii) 显著			2		
(d) 种穗	每个完整的种穗		2		
	每个部分	1			
(e) 菠菜头 (“整棵菠菜”除外)	每个完整的菠菜头		2		
	每个部分				
(f) 根须	每条			4	
合计允许量		20	10	4	20

表3 – 碎菠菜

缺陷	计量单位	缺陷类别		
		轻微	显著	合计
(a) 变色	每平方厘米			
(i) 轻微		1		
(ii) 显著			2	
(b) 其他蔬菜材料	每1厘米			
(i) 轻微		1		
(ii) 显著			2	
(c) 花蕾	每50个	1		
(d) 菠菜头	每个		2	
(e) 根须	每根		2	
合计允许量		20	10	20

表4 – 菠菜泥

缺陷	允许量
任何深色碎片或花蕾	不应影响产品整体外观

2.3 “次品”分类

不符合第 2.1.1 条、第 2.1.6 条和第 2.2.1 条中规定的质量要求的所有标准样品单位均应视为“次品”。

2.4 批次验收

如一批产品中按第 2.2 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案（AQL 为 6.5）的可接受数（c），则该批次被视为合格。

在执行验收程序时，根据第2.2条规定确定的每件“次品”都要按照相关特点单独处理。

3. 食品添加剂

禁止使用。

4. 标签

4.1 产品名称

产品名称应包含“菠菜”字样。