



417129S-2020



河南绿恒食品有限公司企业标准

Q/HLH 0003S-2020

# 果蔬脆

2020-12-19 发布

2020-12-19 实施

河南绿恒食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由河南绿恒食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南绿恒食品有限公司。

本标准主要起草人：何玉柱、何帅。

H N

Q B

# 果蔬脆

## 1 范围

本标准规定了果蔬脆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香蕉干、火龙果干、无花果干、菠萝蜜干、哈密瓜干、菠萝干、苹果干、草莓干、芒果丁、木瓜干、蓝莓干、树莓干、脆枣干、榴莲干、椰枣干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、柚子干、杨桃干、李子干中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄瓜干、莴苣干、洋葱干、芹菜干、菠菜干、西红柿干、茄子干、西葫芦干、扁豆条、山药片、豆角、紫薯干、豌豆条、莲藕片、地瓜干、胡萝卜片、红心萝卜片、青萝卜片、西兰花脆、黄秋葵脆、南瓜片、玉米粒、青刀豆条、土豆干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合或不混合、包装而成的即食果蔬脆。

根据原料不同可分为以下几类：单一型果蔬脆、混合型果蔬脆

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 香蕉干、火龙果干、无花果干、菠萝蜜干、哈密瓜干、菠萝干、苹果干、草莓干、芒果丁、木瓜干、蓝莓干、树莓干、脆枣干、榴莲干、椰枣干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、柚子干、杨桃干、李子干、黄瓜干、莴苣干、洋葱干、芹菜干、菠菜干、西红柿干、茄子干、西葫芦干、扁豆条、山药片、豆角、紫薯干、豌豆条、莲藕片、地瓜干、胡萝卜片、红心萝卜片、青萝卜片、西兰花脆、黄秋葵脆、南瓜片、玉米粒、青刀豆条、土豆干应符合 GB/T 23787 或 GB 16565 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其形态、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味，不应有酸败等异味	
形 态	具有产品的正常形态，无霉变，无虫蛀	
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
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3

酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定； a 适用于油炸类果蔬脆的产品检验； b 适用于添加苹果干、山楂干的产品检验。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g ≤	30				GB/T 4789.3-2003
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

## 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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

果蔬脆是以香蕉干、火龙果干、无花果干、菠萝蜜干、哈密瓜干、菠萝干、苹果干、草莓干、芒果干、木瓜干、蓝莓干、树莓干、脆枣干、榴莲干、椰枣干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、柚子干、杨桃干、李子干中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄瓜干、莴苣干、洋葱干、芹菜干、菠菜干、西红柿干、茄子干、西葫芦干、扁豆条、山药片、豆角、紫薯干、豌豆条、莲藕片、地瓜干、胡萝卜片、红心萝卜片、青萝卜片、西兰花脆、黄秋葵脆、南瓜片、玉米粒、青刀豆条、土豆干中的一种或几种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合或不混合、包装而成的即食果蔬脆。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。

河南绿恒食品有限公司