



413295S-2021



河南奥斯曼食品有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2021

# 水果、蔬菜脆片制品

2021-12-26 发布

2021-12-26 实施

河南奥斯曼食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南奥斯曼食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋威风。

本标准替代 Q/HAS 0001S-2019。

H N  
Q B

# 水果、蔬菜脆片制品

## 1 范围

本标准规定了水果、蔬菜脆片制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻果蔬（梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、李子、菠萝蜜、木瓜、草莓、榴莲、大枣、青刀豆、荷兰豆、土豆、甜豌豆、豇豆、蚕豆、鹰嘴豆、青芦笋、白芦笋、彩椒、青椒、花菜、白菜、卷心菜、芹菜、西兰花、南瓜、莲藕、黄秋葵、生姜、大蒜、西葫芦、芋头、甘蓝、山药、黄瓜、南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、白萝卜、红心萝卜、冬瓜、苦瓜、豆角、四季豆、洋葱、黄花菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入花生仁、香菇、白玉菇、杏鲍菇、双孢蘑菇中的一种或几种，经预处理、棕榈油油炸、脱油，添加或不添加白砂糖、食用盐、麦芽糖、麦芽糊精、味精、番茄味调味粉、黑胡椒味调味粉、酱油粉、酵母抽提物、柠檬酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、复合酸水解植物蛋白调味粉、蒜粉、葱粉、姜粉、香辛料粉（花椒、八角、丁香、肉豆蔻、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁）、白芷、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精（肉味香精、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味中的一种或几种）中的几种调味或不调味、冷却、筛选、包装而成的即食水果、蔬菜脆片制品。

产品根据是否调味分为原味产品和调味产品两种。

## 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 鲜、冻果蔬应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.4 香菇、白玉菇、杏鲍菇、双孢蘑菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.11 番茄味调味粉、黑胡椒味调味粉、酱油粉、复合酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的

规定。

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.16 蒜粉、葱粉、姜粉、香辛料粉（花椒、八角、丁香、肉豆蔻、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁）、应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。 2.1.19 食品用香精（肉味香精、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味）应符合 GB 30616 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	取适量试样，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。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	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

## 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	≤ 10.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价（以脂肪计），meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
*铅（以Pb计） <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
展青霉素，μg/kg	≤ 50（苹果、山楂为原料的产品）	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于添加该食品添加剂的产品。		

## 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	原味产品	$\leq 1000$				GB 4789.2
	调味产品	5	2	$10^4$	$10^5$	
大肠菌群, MPN/100g	原味产品	$\leq 30$				GB/T 4789.3-2003
大肠菌群, CFU/g	调味产品	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3
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
<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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻果蔬（梨、草莓、苹果、山楂、杨桃、榴莲、桃、黄桃、杏、芒果、菠萝、猕猴桃、香蕉、李子、菠萝蜜、木瓜、草莓、榴莲、大枣、青刀豆、荷兰豆、土豆、甜豌豆、豇豆、蚕豆、鹰嘴豆、青芦笋、白芦笋、彩椒、青椒、花菜、白菜、卷心菜、芹菜、西兰花、南瓜、莲藕、黄秋葵、生姜、大蒜、西葫芦、芋头、甘蓝、山药、黄瓜、南瓜、紫薯、甘薯、胡萝卜、白萝卜、红心萝卜、冬瓜、苦瓜、豆角、四季豆、洋葱、黄花菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入花生仁、香菇、白玉菇、杏鲍菇、双孢蘑菇中的一种或几种，经预处理、棕榈油油炸、脱油，添加或不添加白砂糖、食用盐、麦芽糖、麦芽糊精、味精、番茄味调味粉、黑胡椒味调味粉、酱油粉、酵母抽提物、柠檬酸、DL-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、复合酸水解植物蛋白调味粉、蒜粉、葱粉、姜粉、香辛料粉（花椒、八角、丁香、肉豆蔻、桂皮、小茴香、高良姜、砂仁）、白芷、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精（肉味香精、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味中的一种或几种）中的几种调味或不调味、冷却、筛选、包装而成的即食水果、蔬菜脆片制品。

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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南奥斯曼食品有限公司