



410214S-2021



河南鸿森食品有限公司企业标准

Q/HHS 0003S-2021

冻干果蔬制品

2021-01-26 发布

2021-01-26 实施

河南鸿森食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鸿淼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋江秀、呼军凯、宋现增。

H N
Q B

冻干果蔬制品

1 范围

本标准规定了冻干果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果【苹果、柠檬、梨、李子、桑葚、香蕉、榴莲、黄桃、水蜜桃、山楂、红枣、草莓、杏、哈密瓜、猕猴桃、火龙果、枸杞、西梅、蓝莓、菠萝、樱桃、荔枝、木瓜、芒果、葡萄、山竹、菠萝蜜、枇杷、乌梅、番石榴、杨桃、无花果、龙眼、橙子、百香果、蔓越莓、沙棘、柿子、树莓、西番莲、甜瓜、黑莓中的一种或几种】、蔬菜【山药、胡萝卜、紫薯、马铃薯、红薯、大蒜、菠菜、红薯叶、蒜苔、玉米、莴笋、百合、香椿、芹菜、黄秋葵、西兰花、冬瓜、小葱、莲藕、苦瓜、荷兰豆、蒜薹、青椒、南瓜、槐花中的一种或几种】中的一种或几种为原料，加入或不加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、蜂蜜、食用葡萄糖、乳粉、香辛料粉（花椒、八角、孜然、肉豆蔻、桂皮、肉桂、辣椒中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、熟制或不熟制、漂烫或不漂烫、打浆或不打浆、调配或不调配、冷冻、干燥、包装加工而成的即食或非即食冻干果蔬制品。

根据添加原辅料的不同可分为不同产品：单一型果蔬制品、混合型果蔬制品。

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 水果【苹果、柠檬、梨、李子、桑葚、香蕉、榴莲、黄桃、水蜜桃、山楂、红枣、草莓、杏、哈密瓜、猕猴桃、火龙果、枸杞、西梅、蓝莓、菠萝、樱桃、荔枝、木瓜、芒果、葡萄、山竹、菠萝蜜、枇杷、乌梅、番石榴、杨桃、无花果、龙眼、橙子、百香果、蔓越莓、沙棘、柿子、树莓、西番莲、甜瓜、黑莓】、蔬菜【山药、胡萝卜、紫薯、马铃薯、红薯、大蒜、菠菜、红薯叶、蒜苔、玉米、莴笋、百合、香椿、芹菜、黄秋葵、西兰花、冬瓜、小葱、槐花、莲藕、苦瓜、荷兰豆、蒜薹、青椒、南瓜、槐花】应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 香辛料粉应符合 GB/T 15691 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	取适量样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.6 (适用于蔬菜为主料的产品) 0.4 (适用于水果为主料的产品)	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 50 (适用于使用山楂、苹果的单一产品) 20 (适用于使用山楂、苹果的混合产品)	GB 5009.185
食用盐 ^a (以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅适用于使用食用盐的产品。		

2.4 微生物限量

即食产品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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
^a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、水分、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以水果【苹果、柠檬、梨、李子、桑葚、香蕉、榴莲、黄桃、水蜜桃、山楂、红枣、草莓、杏、哈密瓜、猕猴桃、火龙果、枸杞、西梅、蓝莓、菠萝、樱桃、荔枝、木瓜、芒果、葡萄、山竹、菠萝蜜、枇杷、乌梅、番石榴、杨桃、无花果、龙眼、橙子、百香果、蔓越莓、沙棘、柿子、树莓、西番莲、甜瓜、黑莓中的一种或几种】、蔬菜【山药、胡萝卜、紫薯、马铃薯、红薯、大蒜、菠菜、红薯叶、蒜苔、玉米、莴笋、百合、香椿、芹菜、黄秋葵、西兰花、冬瓜、小葱、莲藕、苦瓜、荷兰豆、蒜薹、青椒、南瓜、槐花中的一种或几种】中的一种或几种为原料，加入或不加入生活饮用水、白砂糖、食用盐、蜂蜜、食用葡萄糖、乳粉、香辛料粉（花椒、八角、孜然、肉豆蔻、桂皮、肉桂、辣椒中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、熟制或不熟制、漂烫或不漂烫、打浆或不打浆、调配或不调配、冷冻、干燥、包装加工而成的即食或非即食冻干果蔬制品。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南鸿淼食品有限公司