



410326S-2021



鲁山县鲁关韵食品有限公司企业标准

Q/LLS 0001S-2021

蔬菜脆片及制品

2021-02-10 发布

2021-02-10 实施

鲁山县鲁关韵食品有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县鲁关韵食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋新年。

H N
Q B

蔬菜脆片及制品

1 范围

本标准规定了蔬菜脆片及制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻蔬菜（青刀豆、荷兰豆、土豆、甜豌豆、豇豆、蚕豆、青芦笋、白芦笋、彩椒、南瓜、莲藕、黄秋葵、西葫芦、山药、黄瓜、紫薯、地瓜、胡萝卜、红萝卜、香菇的一种或几种）为主要原料，经预处理、切片或不切片、清洗、漂烫、浸渍（水、麦芽糖浆）或不浸渍、冷冻或不冷冻、油炸（棕榈油）、冷却，添加或不添加水果脆片（冬枣脆片、草莓脆片、苹果脆片、榴莲脆片、桃脆片、杏脆片、芒果脆片、菠萝脆片、猕猴桃脆片、香蕉脆片、李子脆片中的一种或几种）、混合或混合、包装而成的蔬菜脆片及制品。

根据原料不同分为：青刀豆脆、荷兰豆脆片、土豆脆片、甜豌豆脆、豇豆脆、蚕豆脆、青芦笋脆片、白芦笋脆片、彩椒脆、南瓜脆片、莲藕脆片、黄秋葵脆、西葫芦脆片、山药脆片、黄瓜脆片、紫薯脆片、地瓜脆片、胡萝卜脆片、红萝卜脆片、香菇脆片、蔬菜水果混合脆片。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 青刀豆、荷兰豆、土豆、甜豌豆、豇豆、蚕豆、青芦笋、白芦笋、彩椒、南瓜、莲藕、黄秋葵、西葫芦、山药、黄瓜、紫薯、地瓜、胡萝卜、红萝卜应清洁卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GB 7096 和 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.3 水果脆片应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.4 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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
形 态	块状、片状、条状或该品种应有的整形状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	应具有与其原料相应的色泽	
气、滋味	具该品种应有的气、滋味，口感酥脆，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) ≤	5.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
镉 ^a (以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.15
总汞 ^a (以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.17
总砷 ^a (以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
酸价 (KOH) (以脂肪计)/(mg/g) ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
展青霉素 ^b /(μg/kg) ≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定； a、仅限以香菇为原料的产品； b、仅限添加苹果脆片的产品。		

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 ^a 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 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第二法
a样品的采集及处理按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 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 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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻蔬菜（青刀豆、荷兰豆、土豆、甜豌豆、豇豆、蚕豆、青芦笋、白芦笋、彩椒、南瓜、莲藕、黄秋葵、西葫芦、山药、黄瓜、紫薯、地瓜、胡萝卜、红萝卜、香菇的一种或几种）为主要原料，经预处理、切片或不切片、清洗、漂烫、浸渍（水、麦芽糖浆）或不浸渍、冷冻或不冷冻、油炸（棕榈油）、冷却，添加或不添加水果脆片（冬枣脆片、草莓脆片、苹果脆片、榴莲脆片、桃脆片、杏脆片、芒果脆片、菠萝脆片、猕猴桃脆片、香蕉脆片、李子脆片中的一种或几种）、混合或混合、包装而成的蔬菜脆片及制品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关标准制订本企业标准，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。

鲁山县鲁关韵食品有限公司