



410527S-2021



河南领菌食品有限公司企业标准

Q/HLJ 0002S-2021

果蔬脆片

2021-03-01 发布

2021-03-01 实施

河南领菌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南领菌食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张振国。

H N
Q B

果蔬脆片

1 范围

本标准规定了果蔬的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜【芹菜、黄瓜、番茄、红萝卜、胡萝卜、南瓜、青萝卜、白萝卜、莴笋、毛豆、豆角、蚕豆、豌豆、黄瓜、冬瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、洋葱、番茄、茄子、土豆、马铃薯、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、香芋、芋头、山药、莲藕、黄秋葵、芝麻叶、玉米中的一种或几种】、水果【香蕉、枣、苹果、桃、哈密瓜、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、草莓、蔓越莓、芒果、无花果、火龙果、榴莲、菠萝蜜、百香果、木瓜、枇杷、山楂、杨桃中的一种或几种】中的一种或几种为原料，辅以或不辅以食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、草菇、金针菇、猴头菌、茶树菇、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、松茸中的一种或几种）、添加或不添加生活饮用水、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐、外购调味料（其配料详见附录A），经原料验收、清洗、分切或不分切、漂烫、冷却、浸泡或不浸泡、速冻、真空油炸（大豆油或棕榈油）、调味或不调味、混合或不混合、包装加工而成的果蔬脆片。

根据加工工艺及所用原辅料不同，产品分类为：蔬菜脆片、水果脆片、混合果蔬脆片、混合食用菌果蔬脆片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蔬菜【芹菜、黄瓜、番茄、红萝卜、胡萝卜、南瓜、青萝卜、白萝卜、莴笋、毛豆、豆角、蚕豆、豌豆、黄瓜、冬瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、洋葱、番茄、茄子、土豆、马铃薯、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、香芋、芋头、山药、莲藕、黄秋葵、芝麻叶、玉米中的一种或几种】、水果【香蕉、枣、苹果、桃、哈密瓜、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、草莓、蔓越莓、芒果、无花果、火龙果、榴莲、菠萝蜜、百香果、木瓜、枇杷、山楂、杨桃】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。

2.1.2 食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、草菇、金针菇、猴头菌、茶树菇、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、松茸）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 外购调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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，置于一洁净白瓷盘中，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，% $\leq$	12	GB 5009.3
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12
展青霉素， μ g/kg $\leq$	30（仅适用于苹果脆片、山楂脆片为主料的产品）	GB 5009.185

注1：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 $\leq$	1000				GB 4789.2
大肠菌群，MPN/100g $\leq$	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

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A

外购调味料（含两种及两种以上调味料的固态复合调味料）为食用盐、香辛料粉（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、白果、白芷、橘皮、葱、蒜、洋葱）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉）、味精、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、咖喱粉、海苔粉、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、玉米粉、大米粉、番茄粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、咖喱味香精、黑胡椒味香精、番茄味香精、海苔味香精、芥末海苔味香精、牛肉味香精、麻辣味香精、芝士味香精、蟹黄味香精、香葱味香精、蛋黄味香精、肉松味香精、抹茶味香精、爱尔兰味香精、蒜香味香精、烧烤味香精）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄中的几种。

编制说明

本标准适用于以蔬菜【芹菜、黄瓜、番茄、红萝卜、胡萝卜、南瓜、青萝卜、白萝卜、莴笋、毛豆、豆角、蚕豆、豌豆、黄瓜、冬瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、洋葱、番茄、茄子、土豆、马铃薯、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、香芋、芋头、山药、莲藕、黄秋葵、芝麻叶、玉米中的一种或几种】、水果【香蕉、枣、苹果、桃、哈密瓜、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、草莓、蔓越莓、芒果、无花果、火龙果、榴莲、菠萝蜜、百香果、木瓜、枇杷、山楂、杨桃中的一种或几种】中的一种或几种为原料，辅以或不辅以食用菌（香菇、平菇、杏鲍菇、草菇、金针菇、猴头菌、茶树菇、羊肚菌、鸡腿菇、花菇、松茸中的一种或几种）、添加或不添加生活饮用水、麦芽糖浆、白砂糖、食用盐、外购调味料（其配料详见附录A），经原料验收、清洗、分切或不分切、漂烫、冷却、浸泡或不浸泡、速冻、真空油炸（大豆油或棕榈油）、调味或不调味、混合或不混合、包装加工而成的果蔬脆片。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，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。

河南领菌食品有限公司