



410609S-2021



河南可米食品实业有限公司企业标准

Q/HKMS 0002S-2021

果蔬干制品

2021-03-25 发布

2021-03-25 实施

河南可米食品实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南可米食品实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南可米食品实业有限公司。

本标准主要起草人：黄佳佳。

H N
Q B

果蔬干制品

1 范围

本标准规定了果蔬干制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菠萝干、芒果干、猕猴桃干、香蕉干、山楂干、苹果干、桃干、杏干、柠檬干、提子干（红提干、青提干、金提干）、黑加仑干、椰脆、无花果干、榴莲干、梨干、西梅干、青梅干、蔓越莓干、草莓干、车厘子干（樱桃干）、蓝莓干、葡萄干、荔枝干、桂圆干、桂圆肉、枸杞干、萝卜干、胡萝卜干、干制红枣中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装而成的预包装果蔬干制品。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菠萝干、芒果干、猕猴桃干、香蕉干、山楂干、苹果干、桃干、杏干、柠檬干、提子干（红提干、青提干、金提干）、黑加仑干、椰脆、无花果干、榴莲干、梨干、西梅干、青梅干、蔓越莓干、草莓干、车厘子干（樱桃干）、蓝莓干、枸杞干、萝卜干、胡萝卜干、葡萄干、荔枝干、桂圆干、桂圆肉应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.2 萝卜干、胡萝卜干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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。
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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	干制红枣	≤	25	GB 5009.3
	萝卜干、胡萝卜干	≤	5	
	其他	≤	15	
总酸, g/100g	葡萄干	≤	2.5	GB/T 12456
	桂圆干、桂圆肉、荔枝干	≤	1.5	
铅* (以Pb计), mg/kg		≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg		≤	50	GB 5009.185
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于苹果干、山楂干的检测。				

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	
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样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 注：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为微生物限量可接受水平的限量值；M为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

果蔬干制品是以菠萝干、芒果干、猕猴桃干、香蕉干、山楂干、苹果干、桃干、杏干、柠檬干、提子干（红提干、青提干、金提干）、黑加仑干、椰脆、无花果干、榴莲干、梨干、西梅干、青梅干、蔓越莓干、草莓干、车厘子干（樱桃干）、蓝莓干、葡萄干、荔枝干、桂圆干、桂圆肉、枸杞干、萝卜干、胡萝卜干、干制红枣中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装而成的预包装果蔬干制品。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，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。

河南可米食品实业有限公司