410539S-2021

河南开心仁食品有限公司企业标准

Q/HKXR 0005S-2021

混合坚果果蔬脆片

2021-03-03 发布　　2021-03-03 实施

河南开心仁食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南开心仁食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈香、张卫社。

H N
Q B

混合坚果果蔬脆片

1 范围

本标准规定了混合坚果果蔬脆片的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水果蔬菜脆片[水果脆片（苹果、草莓、香蕉、菠萝、梨、桃、李、柿子、山楂、猕猴桃、哈密瓜、枣、桂圆、荔枝、无花果、杨桃、柠檬、菠萝蜜、椰子中的一种或几种）、蔬菜脆片（萝卜、胡萝卜、黄瓜、白菜、芥菜、甘蓝、青花菜、菠菜、韭菜、葱、姜、西葫芦、笋、马铃薯、莴苣、红薯、紫薯、冬瓜、芹菜、南瓜、丝瓜、洋葱、苦瓜、青刀豆、豌豆荚、黄秋葵、芋头、莲藕、黄花菜中的一种或几种）]、坚果与籽类（巴旦木、核桃、榛子、腰果、开心果仁、南瓜仁、芝麻中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加食用菌脆片（木耳、银耳、平菇、香菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、猴头菇、牛肝菌、竹荪、松茸、羊肚菌、茶树菇中的一种或几种）、水果干（蔓越莓丁、红枣丁、椰子片、草莓丁、提子干、 黑加仑、香蕉片、蓝莓干、葡萄干中的一种或几种）中的几种，经烘烤或不烘烤、混合、包装等工序制成的即食混合坚果果蔬脆片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果蔬菜脆片应符合 QB/T 2076 规定。

2.1.2 食用菌脆片应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 坚果与籽类（巴旦木、核桃、榛子、腰果、开心果仁、南瓜仁、芝麻）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 水果干（蔓越莓丁、红枣丁、椰子片、草莓丁、提子干、黑加仑、香蕉片、蓝莓干、葡萄干）应符合 GB 16325、GB/T 23787 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	具有本品应有的性状	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检测其色泽、性状和杂质，嗅其气味，尝其滋味，做出评价。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味、无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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		GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	3（仅限坚果及其籽类）		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.08(仅限生制坚果) 0.4（仅限生制籽类）	0.5（仅限熟制坚果与籽类）	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5		GB 5009.22
展青霉素，μg/kg	≤	20(仅限添加山楂、苹果的产品)		GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 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	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌,CFU/g	5	2	50	10^2	GB4789.15
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 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、水分、酸价（仅限坚果与籽类）、过氧化值（仅限坚果与籽类）、菌落总数、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果蔬菜脆片[水果脆片（苹果、草莓、香蕉、菠萝、梨、桃、李、柿子、山楂、猕猴桃、哈密瓜、枣、桂圆、荔枝、无花果、杨桃、柠檬、菠萝蜜、椰子中的一种或几种）、蔬菜脆片（萝卜、胡萝卜、黄瓜、白菜、芥菜、甘蓝、青花菜、菠菜、韭菜、葱、姜、西葫芦、笋、马铃薯、莴苣、红薯、紫薯、冬瓜、芹菜、南瓜、丝瓜、洋葱、苦瓜、青刀豆、豌豆荚、黄秋葵、芋头、莲藕、黄花菜中的一种或几种）]、坚果与籽类（巴旦木、核桃、榛子、腰果、开心果仁、南瓜仁、芝麻中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加食用菌脆片（木耳、银耳、平菇、香菇、杏鲍菇、草菇、口蘑、猴头菇、牛肝菌、竹荪、松茸、羊肚菌、茶树菇中的一种或几种）、水果干（蔓越莓丁、红枣丁、椰子片、草莓丁、提子干、 黑加仑、香蕉片、蓝莓干、葡萄干中的一种或几种）中的几种，经烘烤或不烘烤、混合、包装等工序制成的即食混合坚果果蔬脆片。

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，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

河南开心仁食品有限公司

HN QB