



410771S-2021



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0013S-2021

冻干果蔬脆片

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：石聚彬、王永斌、李洋、张卫卫。

H N
Q B

冻干果蔬脆片

1 范围

本标准规定了冻干果蔬脆片的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果（榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨<牛油果>、无花果、山竹、枸杞）、蔬菜（莲藕、芋头、紫薯、山药、黄秋葵、速冻甜玉米、速冻豌豆）中的一种或几种为原料，添加或不添加香菇、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶），经过原料预处理、装盘、冷冻、干燥、精选、包装等而制成的冻干果蔬脆片。

根据原料不同，分为：水果脆片、蔬菜脆片、混合果蔬脆片。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 榴莲应符合NY/T 1437的规定。
- 2.1.2 火龙果应符合SB/T 10884的规定。
- 2.1.3 香蕉应符合SB/T 10885的规定。
- 2.1.4 草莓应符合NY/T 1789的规定。
- 2.1.5 桑葚应符合 GB/T 29572的规定。
- 2.1.6 哈密瓜应符合GB/T 23398的规定。
- 2.1.7 苹果应符合GB/T 10651的规定。
- 2.1.8 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.9 菠萝应符合NY/T 450的规定。
- 2.1.10 鳄梨（牛油果）应无霉变、腐烂并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.11 无花果应符合SB/T 11026的规定。
- 2.1.12 山竹应符合NY/T 1396的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.14 莲藕应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.15 芋头、紫薯应符合SB/T 11031的规定。
- 2.1.16 山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.17 黄秋葵应无霉变、腐烂并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.18 香菇应符合 GB 7096的规定。
- 2.1.19 速冻甜玉米应符合DB22/T 1806的规定。
- 2.1.20 速冻豌豆应符合CXS 41的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合GB/T 5461和 GB 2721的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.23 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。

2.1.24 冰糖应符合QB/T 1174 或QB/T 1173和GB 13104的规定。

2.1.25 鸡精应符合SB/T 10371的规定。

2.1.26 香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.27 生产用水应符合 GB 5749的规定。

2.1.28 桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020版第一部的规定。

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	呈片状或块状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有相应原料加工后应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料加工后应有的气味、滋味，不得有异味	
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，%		≤ 5.0	GB 5009.3
筛下物，%		≤ 5.0	GB/T 23787
※铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素（仅限于苹果为原料制成的产品），μg/kg	单一苹果脆片	≤ 50	GB 5009.185
	混合果蔬脆片	≤ 20	
注：※该项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	
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 为致病菌指标可接受水平的限量值;

M 为致病菌指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、筛下物的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果（榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨<牛油果>、无花果、山竹、枸杞）、蔬菜（莲藕、芋头、紫薯、山药、黄秋葵、速冻甜玉米、速冻豌豆）中的一种或几种为原料，添加或不添加香菇、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、鸡精、香辛料（八角、生姜、辣椒、花椒、麻椒、香叶），经过原料预处理、装盘、冷冻、干燥、精选、包装等而制成的冻干果蔬脆片。

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，参照 GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》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。

好想你健康食品股份有限公司