



410840S-2021



西峡县众膳食品科技有限公司企业标准

Q/XZS 0003S-2021

果蔬脆片

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

西峡县众膳食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县众膳食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县众膳食品科技有限公司。

本标准主要起草人：江新华。

H N

Q B

果蔬脆片

1 范围

本标准规定了果蔬脆片的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜水果【芭蕉、灰枣、菠萝蜜、香蕉、苹果、桃、哈密瓜、猕猴桃、菠萝、草莓、芒果、无花果、火龙果、榴莲、百香果、琵琶、山楂、圣女果中的一种或几种】、蔬菜【土豆、红薯、紫薯、黄秋葵、红心萝卜、青萝卜、冬瓜、黄瓜、番茄、南瓜、莴笋、丝瓜、笋瓜、西葫芦、毛豆、豌豆、蚕豆、豆角、山药、芋头、莲藕中的一种或几种】中的一种或几种为原料,经挑选,清洗,去皮或不去皮,修整,成型,用棕榈油、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、生活饮用水浸渍,速冻,真空油炸(棕榈油),脱水,混合或不混合,冷却,包装而成的即食果蔬脆片。

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。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜水果【芭蕉、灰枣、菠萝蜜、香蕉、苹果、桃、哈密瓜、猕猴桃、菠萝、草莓、芒果、无花果、火龙果、榴莲、百香果、琵琶、山楂、圣女果】、蔬菜【土豆、红薯、紫薯、秋葵、红心萝卜、青萝卜、冬瓜、黄瓜、番茄、南瓜、莴笋、丝瓜、笋瓜、西葫芦、毛豆、豌豆、蚕豆、豆角、山药、芋头、莲藕】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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	从样品中取出 50g,倒入一洁净白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质,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	具有产品特有的香味,酥脆可口,无刺激、焦糊、酸败等异味	
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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	15	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	30 (仅适用于苹果脆片、山楂脆片为主料的产品)	GB 5009.185
注: *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 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/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 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以新鲜水果【芭蕉、灰枣、菠萝蜜、香蕉、苹果、桃、哈密瓜、猕猴桃、菠萝、草莓、芒果、无花果、火龙果、榴莲、百香果、琵琶、山楂、圣女果中的一种或几种】、蔬菜【土豆、红薯、紫薯、黄秋葵、红心萝卜、青萝卜、冬瓜、黄瓜、番茄、南瓜、莴笋、丝瓜、笋瓜、西葫芦、毛豆、豌豆、蚕豆、豆角、山药、芋头、莲藕中的一种或几种】中的一种或几种为原料,经挑选,清洗,去皮或不去皮,修整,成型,用棕榈油、麦芽糖浆、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、生活饮用水浸渍,速冻,真空油炸(棕榈油),脱水,混合或不混合,冷却,包装而成的即食果蔬脆片。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,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。

西峡县众膳食品科技有限公司