



411704S-2021



古西罗生态科技（河南）有限公司企业标准

Q/GXL 0001S-2021

冻干果蔬制品

2021-07-24 发布

2021-07-24 实施

古西罗生态科技（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由古西罗生态科技（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任红敏、曹静、王莉敏、丁冬梅、李佳惠。

H N
Q B

冻干果蔬制品

1 范围

本标准规定了冻干果蔬制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果【百香果、菠萝、草莓、橙子、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、柠檬、枇杷、苹果、桑葚、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、柚子、枣、榴莲】、蔬菜【芹菜、豆角、白萝卜、古寺郎胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、紫薯、红薯、莲藕、茭白、竹笋、黄秋葵】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、猴头菇中的一种或两种，经预处理、分切或不分切、蒸或煮或漂烫（或无此工艺）、装盘、冷冻干燥、混合或不混合、包装加工而成的冻干果蔬制品。

根据所用原辅料不同，可分为：冻干水果制品、冻干蔬菜制品、冻干果蔬制品、混合类冻干食用菌果蔬制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果【百香果、菠萝、草莓、橙子、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、柠檬、枇杷、苹果、桑葚、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、柚子、枣、榴莲】、蔬菜【芹菜、豆角、白萝卜、古寺郎胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、紫薯、红薯、莲藕、茭白、竹笋、黄秋葵】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 香菇、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	具有产品应有的形状	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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, %	≤	15	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素， μg/kg	≤	50（仅适用于单一苹果制品、单一山楂制品）	GB 5009.185
		20(仅适用于添加了苹果、山楂的混合类产品)	
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 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 其他要求

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。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【百香果、菠萝、草莓、橙子、黑加仑、木瓜、柑橘、枸杞、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃、柠檬、枇杷、苹果、桑葚、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、柚子、枣、榴莲】、蔬菜【芹菜、豆角、白萝卜、古寺郎胡萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、番茄、辣椒、茄子、土豆、山药、香芋、芋头、紫薯、红薯、莲藕、茭白、竹笋、黄秋葵】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香菇、猴头菇中的一种或两种，经预处理、分切或不分切、蒸或煮或漂烫（或无此工艺）、装盘、冷冻干燥、混合或不混合、包装加工而成的冻干果蔬制品。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，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。

古西罗生态科技（河南）有限公司